



## VORSPEISEN

<b>BEEF TATAR</b> <sup>1,3,5,6,8,10</sup>	
150G GROBES RINDER TATAR ANGEMACHT MIT GEWÜRZEN, KAPERNÄFEL, ONSEN-EIGELB <b>MIT FRISCHEM BROT</b>	16
<b>MIT KNUSPRIGEN FRITTEN</b>	19
<b>BILLYS GROßER STARTER</b> <sup>1,3,5,6,8,10</sup>	24
BEEF TATAR MIT ONSEN-EIGELB, CHORIZO & SALCHICHÓN, JAMÓN SERRANO, HAUSGEM. PASTRAMI	
<b>BILLYS KLEINER STARTER</b> <sup>1,3,5,6,8,10</sup>	12
JAMÓN SERRANO & HAUSGEM. PASTRAMI	



## SALATE

<b>CESARS SALAD</b> <sup>1,5,6,7,8,9,10</sup>	
MIT CA. 110G GEGRILLTEN STREIFEN	
<b>MAISPOULARDENBRUST</b>	15
<b>RINDERFILET</b>	18
DAZU HAUSGEM. CESAR-PARMESAN DRESSING UND UNSER FRISCHES BROT	
<b>PORTION BROT</b> <sup>1,8</sup>	2
<b>WAGYU JUS BUTTER</b>	2

### BUTCHER'S CHOICE

**BILLY'S STEAK FRITES – CA. 250G** <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> **25**  
MIT CESARS SALAD UND  
KNUSPRIGEN FRITTEN



ZITRONEN SORBET AUF SEKT

8



## STEAK KLASSIKER

<b>HANDVERLESENE NORDDEUTSCHE FÄRSE</b>	
<b>FILETSTEAK CA. 180G</b>	32
<b>RUMPSTEAK / CLUBSTEAK CA. 250G</b>	27
<b>RIBEYE STEAK CA. 300G</b>	38
<b>U.S.D.A. PRIME BLACK ANGUS BEEF</b>	
<b>HÜFTSEAK CA. 200G</b>	25
<b>RUMPSTEAK / CLUBSTEAK CA. 300G</b>	39
<b>DEUTSCHES DUROC SCHWEIN</b>	
<b>DUROC KARREE / CHOP CA. 300G</b>	28
<b>BEI JEDEM STEAK KLASSIKER SIND ZWEI (2) BEILAGEN NACH WAHL INKLUSIVE.</b>	

## DRY AGED BEEF - FÜR 2 PERS

<b>CLUBSTEAK – BONE IN CA. 700-800G</b>	60
<b>RIBEYE – BONE IN CA. 800-900G</b>	80
<b>PORTERHOUSE – BONE IN CA. 900-1000G</b>	110
<b>BEI JEDEM DRY AGED BEEF CUT SIND ZWEI (2) BEILAGEN NACH WAHL INKLUSIVE</b>	
<b>KNOCHEN PORTWEIN JUS</b> <sup>9,12</sup>	3

## STEAK NACH MAß

SUCHE DIR AM TRESEN DEIN WUNSCHSTEAK AUS. WELCHES  
STEAK, WIE SCHWER ODER WIE DICK ENTSCHIEDEST DU. WIR  
BERECHNEN GRAMMGENAU NACH TAGES-VERKAUFSPREIS  
ZZGL. 6€ ZUBEREITUNGS-FEE UND ZZGL. BEILAGEN.

**EMPFEHLUNG – CA. 120G JAP. WAGYU BEEF  
A5/8+ - ZUM PROBIEREN FÜR:** **50**



<sup>1,3,5,7,8</sup> MOUSSE AU CHOCOLATE + SÜ. KIRSCHEN 6



## BURGER

PATTY  
1x 2x

<b>CHEESEBURGER</b> <sup>1,3,6,7,10</sup>	12	16
<b>MIT WAGYU-BEEF PATTY</b>	15	23
110G MEDIUM-RARE GEGRILLTER BEEF/WAGYU-PATTY, BRIOCHE-BUN, BURGER-SAUCE, RÄUCHER MAYONAISE, WÜRZIGER BERGKÄSE, KOPFSALAT, TOMATE, KARAMELISIERTER ZWIEBELN		
<b>BILLY'S STRAMMER MAX</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10</sup>	15	19
<b>MIT WAGYU-BEEF PATTY</b>	18	26
110G MEDIUM-RARE GEGRILLTER BEEF/WAGYU-PATTY, BERGKÄSE, BEEF BACON, SPIEGLEI, BRIOCHE-BUN, HAUSGEM. BURGER SAUCE, RÄUCHER-MAYONAISE, KOPFSALAT, TOMATE, KARAMELISIERTER ZWIEBELN		
<b>PASTRAMI STULLE</b> <sup>1,3,6,7,10</sup>		12
80G GEGRILLTER PASTRAMI, KRAUTSALAT, HERZHAFTER BERGKÄSE, KROSSES SAUERTEIGBROT, HAUSGEM. HONEY BBQ SAUCE, TOMATE		

## DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

+ EXTRA KÄSE<sup>2</sup> + EXTRA SPIEGLEI<sup>3</sup> **JE 2**  
+ EXTRA BEEF BACON



## BEILAGEN

<b>KNUSPRIGE FRITTEN</b>	5
1/3 SÜSS- UND 2/3 KARTOFFEL	
<b>GRILL-GEMÜSE SAISONAL</b>	6
<b>CESAR'S SALAD MIT PARMESAN DRESSING</b>	6

## SAUCEN **JE 1**

HONEY-BBQ, CHILI-BBQ, RÄUCHER- ODER  
TRÜFFEL-MAYONAISE, HAUSGEM. REMOULADE,  
KETCHUP, SAUERRAHM



<sup>3,7</sup> VANILLE EIS + SÜßE KIRSCHEN 6

6

# LUNCHKARTE

## DI-FR | 12-17H

**CHEESE-BURGER** <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> **JE 15**  
**CHICKEN-BURGER**  
**MIT KNUSPRIGEN FRITTEN**  
 (SALAT STATT FRITTEN + 1)

**PASTRAMI STULLE** <sup>1,5,6,9,10,12</sup> **15**  
**MIT KNUSPRIGEN FRITTEN**

**DREI KLEINE STEAKS** <sup>10</sup> **19**  
 DREI KLEINE STEAKS FRISCH VOM GRILL MIT  
 KNUSPRIGEN FRITTEN UND KLEINEM SALAT

**CHILI CON CARNE** <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> **9**  
 FLEISCHIG-FRUCHTIGES CHILI CON CARNE  
 MIT KRÄUTERSCHMAND UND FRISCHEM BROT

**STILLES TAFELWASSER 0,5L | 3€**

**IN DER LUNCHZEIT  
 1x BEZAHLEN UND  
 WASSER NACHNEHMEN  
 SOVIEL IHR WOLLT**



## GETRÄNKE

### APERITIF

**RIESLING „BRUT“ RESERVE – SCHLOSS VAUX** **8**  
**ALS FLASCHE** **39**

**LILLET + SCHWEPPE LEMON** **9**

**GIN TONIC** **11**  
**(GIN SUL + THOMAS HENRY TONIC + GURKE)**

### SOFT

**WASSER – NATUR ODER PRICKELND 0,25L** **3**  
**WASSER – NATUR ODER PRICKELND 0,75L** **7**

**FRITZ KOLA – ZUCKER/-FREI 0,2L** **3**  
**FRITZ APFELSCHORLE 0,2L** **3**  
**FRITZ RHABARBERSCHORLE 0,2L** **3**

### BIER – RATSHERRN 0,33L

**PILSENER** **5**  
**HELLES** **5**  
**PALE ALE** **6**

**ALSTERWASSER** **5**  
**ALKOHOLFREIES** **5**

### DIGESITIF

**HELBING 1836 – HAMBURGER KÜMMEL – 2CL** **5**

**WILLIAMS BIRNE – MARDER, SCHWARZWALD – 2CL** **6**

**JÄGERMEISTER – 2CL** **5**

### KAFFEE

**NESPRESSO** **2**  
**DOPPELTER NESPRESSO** **3**

**BRING YOUR BOTTLE** **25**

KORKGELD PRO MITGEBRACHTER 0,75L EINHEIT



## OFFENE WEINE <sup>12</sup>

### WEISSWEIN

**GRAUBURGUNDER** **0,15L 8**  
 MARKUS SCHNEIDER – PFALZ **0,75L 36**  
 REBEN: 100% GRAUBURGUNDER

**KAITUI** **0,15L 9**  
 MARKUS SCHNEIDER – PFALZ **0,75L 39**  
 REBEN: 100% SAUVIGNON BLANC

### ROTWEIN

**URSPRUNG** **0,15L 8**  
 MARKUS SCHNEIDER – PFALZ **0,75L 36**  
 REBEN: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,  
 PORTUGIESE, CABERNET FRANC

**BLACK PRINT** **0,15L 10**  
 MARKUS SCHNEIDER – PFALZ **0,75L 42**  
 REBEN: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,  
 CABERNET DORSA, SYRAH, BLAUFRÄNKISCH



## FLASCHE WEINE <sup>12</sup>

**CHARDONNAY „RESERVE“** **0,75L 65**  
 MARKUS SCHNEIDER – PFALZ  
 REBEN: 100% CHARDONNAY

**ROOI OLIFANT** **0,75L 59**  
 MARKUS SCHNEIDER – SOUTH AFRICA  
 REBEN: CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ,  
 MERLOT, PINOTAGE