

## SIGNATURE BURGERS

### CHEESEBURGER

100% Black Angus Burger vom Rind mit Cheddar, Tomate, Eisbergsalat, karamelisierten Zwiebeln, hausgemachter Soße, Zwiebel; mit Pommes und Burger-Relish

Bacon

21,00

+1,50

### VEGGIE BURGER

Avocado-Soja Patty, Käse, Tomate, Salat, Essiggurken, Zwiebeln; Pommes und Burger-Relish

18,50



## PASTA

### TAGLIATELLE SCAMPI

Aglio e olio - Knoblauchöl mit Shrimps

19,50

### TAGLIATELLE CARBONARA

Hausgemachte Carbonara-Soße - Speck, Ei, Parmesan, schwarzer Pfeffer

17,50

### PENNE NAPOLITANA BURRATA

Frische Tomaten-Basilicum-Soße und Burrata

17,75

### TAGLIATELLE ARRABIATA

Frische, scharfe Tomatensoße und Burrata

17,75

### TAGLIATELLE PESTO PISTACHE

Hausgemachtes grünes Pistazien-Pesto, mariniertes Hähnchen, Kirschtomaten und Parmesan

19,00



# VORSPEISEN

## FLEISCH

### **Steak Tartar**

Fein gehacktes australisches Black Angus-Rind mit roten Zwiebeln, Gurken, Jalapeño, Parmesan, Trüffel, Salz und Pfeffer, begleitet von Trüffel-Mayonnaise, sonnengetrockneten Tomaten und Rucola

15,00

### **Carpaccio**

Dünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Gremolata, Trüffelcreme, rote Zwiebeln, Pinienkerne und Kürbiskerne, sonnengetrocknete Tomaten, Balsamico und Pesto-Öl

14,75

## FISCH

### **Gambas Saganaki**

Geschälte Tigergarnelen, Tajeska-Oliven, Feta in Tomatensauce, im Ofen gebacken mit Parmesan, serviert mit Baguette

16,00

## VEGETARISCH

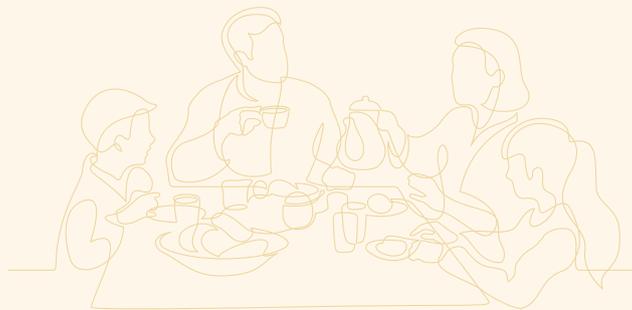
### **Burrata Salat**

Kirschtomaten und Burrata auf gemischtem Gemüse, mit roten Zwiebeln, Balsamico-Creme, Honig-Senf-Dressing und Rote-Bete-Crumble

15,00

### **Tomatencremesuppe**

7,50



# STEAKHOUSE MOMUS

## TENDERLOIN SKEWER - 225 GRAM

25,50

Tenderloin - Lendenstück | Kräuterkruste | saisonales Gemüse

## AUSTRALIAN BLACK ANGUS ROUND STEAK - 250 GRAM

26,00

Round Steak | saisonales Gemüse

## RIBEYE STEAK GRAINFED - 250 GRAM

33,50

Ribeye | saisonales Gemüse

## BLACK ANGUS ENTRECÔTE GRAINFED - 300 GRAM

37,50

Entrecôte | saisonales Gemüse

## MIXED GRILL

24,50

80g round Steak vom Rind | 80g Schweinelende | 100g Hähnchenspieß | Rippchen ohne Knochen |  
saisonales Gemüse | Knoblauchsoße

## POMMES

Pommes / Süßkartoffelpommes

## SOBEN

Red porto mit cassis / Madeira / Pfeffer / Knoblauch

## Saisonales Gemüse

5,00



Wir empfehlen, Steaks mit Carnivor Cabernet Sauvignon zu kombinieren. Dieser Wein verstärkt die Aromen des Steaks und lässt es so wahrlich zur Geltung kommen.

# HAUPTGÄNGE

<b>SATÉ Á LA MOMUS</b>	22,00
Marinierter Schweine- oder Hühnersatay mit Erdnussauce, Atjar, Salat, Röstzwiebeln, Cracker	
<b>STICKY BONELESS RIBS</b>	21,50
Marinierte Rippen ohne Knochen, frischer Salat mit Sesam, eingelegtem Rettich und Zwiebeln, Chili	
Zusätzliche Rippe	+3,00
<b>LIMBURGS ZUURVLEES</b>	20,00
Traditionell geschmortes Rindfleisch, langsam gegart in würziger, dunkler Sauce, serviert mit Salat	
<b>GAMBAS SAGANAKI</b>	24,00
Im Ofen gebackene Tigergarnelen mit Tajeska-Oliven, Feta, Tomatensauce, Knoblauch, Parmesan, serviert mit Baguette	
Zusätzliche Garnelen	+1,50
<b>SALMON FILET</b>	24,75
Im Ofen gebackenes Lachsfilet auf sautiertem Gemüse der Saison mit Spinatmousseline	
<b>VEGETERIAN STEW</b>	21,50
Im Ofen gebackenes Gemüse in Tomatensauce mit Käse und Feta	
<b>TURKEY FILET</b>	21,00
Pute, mariniert in hausgemachter Gewürzmischung und serviert auf sautiertem Gemüse mit Madeirasauce	

**Alle Hauptgerichte werden mit Pommes Frites serviert, außer Gambas Saganaki**

## DESSERTS

### **Passion Fruit Parfait**

Hausgemachtes französisches Parfait, Maracujapüree, Coulis aus roten Beeren

9,00

### **Dame Blanche**

3 Kugeln Vanilleeis, serviert mit Schlagsahne und Schokoladensauce

8,50

### **Crème Brûlée**

Cremiger Vanillepudding und karamellisierte, knusprige Oberseite

9,00

### **Lavacake**

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Karamelleis und roten Beeren

8,75