

DERBY

bar | grill

Starters | Bowls | Veggies

Tom Kha Gai	6
<i>Hühnersuppe Kokosmilch Zitronengras Shiitake Gemüse</i>	
Falafel & Zitronenhummus	7
<i>Minzejoghurt Granatapfel</i>	
Derby Wintersalat	15
<i>Blattsalate Feige Blauschimmelkäse krosser Speck Pinienkerne Hausdressing</i>	
Caesar Salad	8
<i>Römersalat Parmesan Dijon Senf Sardellen Knoblauchcroutons</i>	
Gemischter Blattsalat	8
<i>Blattsalate Gurke Tomate Sprossen Hausdressing</i>	
<hr/>	
Derby Bowl	9
<i>Quinoa Sprossen Rucola Babyspinat Avocado Mango Chilidressing</i>	

Topping

Ergänzen Sie Ihre Derby Bowl oder Ihren Caesar Salad mit unseren Toppings:

<i>marinierter Fetakäse</i>	5
<i>Rinderstreifen Rosmarin Fleur de sel</i>	7
<i>3 Stk White Tiger Garnelen Chilli Knoblauch</i>	8
<i>Gebratene Lachsstreifen</i>	6

White Tiger Riesengarnelen (6 Stück)	16
<i>Chilli Kirschtomaten Rosmarin Knoblauchbaguette</i>	
Vegetarische Raclettepfanne	16
<i>Minikartoffeln Trüffelöl Schweizer Raclettekäse roh mariniertes Essiggemüse</i>	

DERBY

bar | grill

Steaks

Wir beraten Sie gerne näher hinsichtlich der Herkunft und Reifung unserer Steaks. Gerne bereiten wir Ihnen auch größere Cuts individuell zu.

Rib Eye Steak 300g <i>Angus Beef Uruguay Kräuterbutter</i>	28
Lady Steak 200g Gentlemen Steak 300g <i>Rumpsteak vom Angus Beef Uruguay Kräuterbutter</i>	19 24
T-Bone Steak 350-400g <i>Weiderind Irland</i>	34
Lachssteak 200g <i>Norwegen Limettenbutter</i>	19
Kotelette vom Ibericoschwein ca. 200g <i>Eichelfütterung Spanien</i>	18

Special Steaks aus dem Dry Ager

Bei der Selektion unserer Premiumsteaks arbeiten wir mit einem örtlichen, alteingesessenen Metzger zusammen, der die Tiere selbst schlachtet. Mit dessen Hilfe ist es uns möglich nur die besten Stücke von ausschließlich bayerischen Weiderindern, deren Haltung belegt ist, zu selektieren.

Beim „dry agen“ in unserem Dry Ager wird das Fleisch in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt. Es bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert. Bei der Trockenreifung entstehen nicht nur unverkennbare Aromen von Nuss und Butter. Außerdem werden die Fasern im Laufe der Reifung weicher und das Steak somit insgesamt zarter.

Ist der ideale Reifegrad erreicht, wird es in unserem Jospir, ein spanischer geschlossener Holzkohle Hochleistungsgrill, bei ca. 350 Grad scharf angebraten. Anschließend wandert das Fleisch zum Finishing, bei ca. 150 Grad, in unser Big Green Egg, einem speziellen Smoker, der dem Steak einen leichten Touch Rauch verleiht.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Special Steaks, wir beraten Sie gerne!

DERBY

bar | grill

Sides | Ribs | Desserts

Mozzarella Sticks <i>Bierteig Cranberry Dip</i>	8
Chicken Wings <i>Hot Spices Sweet Chilli Dip</i>	8
Marinated Spare Ribs 600g <i>Schweinerippchen Honig Home made BBQ Sauce</i>	14

- Alle Sides sind sowohl als eigener Gang als auch als Beilage bestellbar -

Pommes Frites	3,5
Süßkartoffelpommes	4
Caesar Salad	4
Gegrillter Maiskolben	4
Coleslaw	3,5
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4
Knoblauchbaguette	3,5
Kleiner Beilagensalat	4

Desserts

White Dream <i>Weißer Kaffee Crème Brûlée Bio Rohrzucker</i>	6
Chocolate Dream <i>Schokoladensoufflé Vanilleeis Beeren</i>	8
Lauwarmer Heidelbeer Scheiterhaufen <i>Zimt Orangenragout Heidelbeereis</i>	7