

# DERBY

bar | grill

## Starters | Bowls | Veggies

Peggy's Hot Pot	6
<i>Hühnersuppe   Ramennudeln   Kokos   Zitronengras   Shi Take</i>	
Falafel & Zitronenhummus	7
<i>Minzjoghurt   Gurke</i>	
Caesar Salad	8
<i>Römersalat   Parmesan   Dijon Senf   Sardellen   Knoblauchcroutons</i>	

---

Derby Bowl	9
<i>Quinoa   Sprossen   Rucola   Avocado   Mango   Chillidressing</i>	

### Topping

Ergänzen Sie Ihre Derby Bowl oder Ihren Starter 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

---

White Tiger Riesengarnelen (6 Stück)	16
<i>Chilli   Kirschtomaten   Rosmarin   Knoblauchbaguette</i>	

<sup>1</sup> Konservierungsstoff, <sup>2</sup> Geschmacksverstärker, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> Farbstoff, <sup>5</sup> Phosphat, <sup>6</sup> Süßungsmittel,  
<sup>7</sup> koffeinhaltig, <sup>8</sup> chininhaltig, <sup>9</sup> geschwärzt, <sup>10</sup> Phenylalaninquelle, <sup>11</sup> Taurin, <sup>12</sup> geschwefelt

# DERBY

bar | grill

## Steaks | Sides

*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 28

*Angus Beef | Maredo | Argentinien | Kräuterbutter*

Lady Steak 200g 19

Gentlemen Steak 300g 24

*Rumpsteak vom Angus Beef | Uruguay | Kräuterbutter*

Kotelette vom Ibericoschwein ca. 250g 18

*Eichelfütterung | Spanien*

---

T-Bone Steak 500-550g 45

*-1 Tag Vorlaufzeit-*

*Seinen Namen verdankt das T-Bone Steak seinem T-förmigen Knochen mit Fleisch an beiden Seiten. Das T-Bone Steak ist ein Cut aus dem vorderen Teil der Lende und enthält auf der rechten Seite einen Lendenteil und auf der linken Seite ein Fleischstück, dass als eigenes Steak verkauft "Filet Mignon" bezeichnet wird. Durch das Garen am Knochen wird das Fleisch besonders geschmacksvoll. So entsteht ein einmalig saftiges Steak zwischen 500g und 550g.*

*Unser Angus Beef T-Bone Steak beziehen wir aus Neuseeland. Am Ende der Welt in Neuseeland stehen den Angus Rindern dank des milden Klimas das ganze Jahr über ausreichend große Weideflächen mit saftigem Gras zur Verfügung. Für den Export sucht unser Lieferant nur die Tiere mit den besten Voraussetzungen aus.*

---

- Jedes Side ist sowohl als eigener Hauptgang als auch als Beilage bestellbar -

Regular Fries 3,5

Sweet Potatoe Fries 4

Caesar Salad 4

Coleslaw 3,5

Baked Potatoe mit Sour Creme 4

Knoblauchbaguette 3,5

<sup>1</sup> Konservierungsstoff, <sup>2</sup> Geschmacksverstärker, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> Farbstoff, <sup>5</sup> Phosphat, <sup>6</sup> Süßungsmittel, <sup>7</sup> koffeinhaltig, <sup>8</sup> chininhaltig, <sup>9</sup> geschwärzt, <sup>10</sup> Phenylalaninquelle, <sup>11</sup> Taurin, <sup>12</sup> geschwefelt

*Alle Preise in €, inkl. MwSt.*

# DERBY

bar | grill

## Burgers | Ribs

Derby Burger	10
<i>Angus Beef Patty 180g   Salat   Ei   Speck   Zwiebel   Sauce   Sesambrötchen</i>	
Cheese Burger	8
<i>Angus Beef Patty 150g   Salat   Zwiebel   Senf   Ketchup   Cheddar   Brioche</i>	
Veggie Burger	9
<i>Linsen-Auberginen Patty   Salat   Avocado   Currysauce   Sesambrötchen</i>	
Chicken Wings	8
<i>Hot Spices   Sweet Chilli Dip</i>	
Marinated Breast Ribs 600g	14
<i>Schweinebrustrippen   Honig   Home made BBQ Sauce</i>	

## Desserts

White Dream	6
<i>Weißer Kaffee Crème Brûlée   Bio Rohrzucker</i>	
Chocolate Dream	8
<i>Schokoladensoufflé   Vanilleeis   Beerenragout</i>	

<sup>1</sup> Konservierungsstoff, <sup>2</sup> Geschmacksverstärker, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> Farbstoff, <sup>5</sup> Phosphat, <sup>6</sup> Süßungsmittel,  
<sup>7</sup> koffeinhaltig, <sup>8</sup> chininhaltig, <sup>9</sup> geschwärzt, <sup>10</sup> Phenylalaninquelle, <sup>11</sup> Taurin, <sup>12</sup> geschwefelt

*Alle Preise in €, inkl. MwSt.*