



VORPEISE

Bruschetta mit Kräuter-Käsecreme, marinierte Tomaten, Basilikum und Parmesankäse	9,5
Cajun Frühlingsrollen mit Rind und Cajun-Soße	11,5
Pommes mit frittierte Eier und iberischem Schinken	13,5
Thunfischtartar Nikkei	17
Mediterranen Stil gebratene Muscheln	15
Jack’s BBQ Geflügel-Allerlei	12,5
Tequila Jose Cuervo -Zwiebel-Ringe – frittierte Zwiebelringe mit Tequila-BBQ-Soße	9,5
Búfalo chicken wings - Hühnerflügel in der berühmten Buffalo-Soße	11,5
Lachscarpaccio mit Dill und Avocodotartar	14
Tartar vom galizischem Kalb mit Wachtelei und knusprigem Parmesankäse	19,5
Gemüse Tempura	14,5
Caesar salad - Römersalat mit Croûtons, Schinkenspeck, Hähnchen und Parmesan in unserer hauseigenen Caesar Salad Soße	13,5
Krabbensalat mit Dill mariniertem Lachs Rucola und Avocado in Jogurt und Limetten-Vi- naigrette	15,5
Warmer Salat mit Spinat, Champignons und Huhn	14,5
Salat mit Roastbeef, knusprigem Bacon und Majonäse aus Dijon	14
Salat mit Ziegenkäse, Walnüsse und eine Tomatenkonf itüre	13,5

BURGERS

Wähle deinen Lieblingsburger aus: 100% Kalbfleisch oder Hähnchenbrust. Serviert mit pommes

NEW YORKER · die klasische Hamburguer mit Käse und unsere spezielle Tomatensauce	14,5
THE BIG CHEESE · drei scheiben von einem unseren Käsen: Cheddar, Edam oder Mozzarella	14,5
BACON & CHEESE · Bacon und Cheddar Käse	14,5
MEDITERRANEA · mit Ziegenkäse und karamellisiertem Zwiebel	14,5
BBQ JACK DANIELS · Bacon, Käse, Barbecue Jack Daniels Sauce und ein Zwiebelring	14,5
MEXICALI · mit Guacamole und Jalapeno Pfeffer	14,5
IBERICA · mit handgeschnittenem iberischem Eichelschinken und Käse aus Oscos	14,5
BLUE BURGER · mit Blauschimmelkäse, Champignons und knusprigem Bacon	14,5

VEGETARISCHE BURGER

VEGGIE BURGER · Schwarze Bohnen, Portobello-Pilze, Karotten und Oregano	13,5
BEYOND BURGER · Der erste vegetarische Burger der Welt, der wie ein Fleischburger aussieht und schmeckt	13,5

NACHOS

PIEDRAS NEGRAS Originalrezept mit Jalapeños, geschmolzenem Käse und Pico de Gallo	12
CHILI CON CARNE Berühmtes Gericht der mexikanischen und texanischen Küche	12,5
CHICKEN BREAST & BACON Gegrillte Hähnchenbrust und Speck. Langsam auf dem Grill gekocht	12,5
CHIPOTLE PULLED CHICKEN Handgeschreddertes Huhn mit der berühmten Chilisoße geräucherter Chipotle	12,5
BBQ PULLED PORK Handgeschredderte Schweinelende und bei niedriger Temperatur gekoch	12,5
BEEF TEX MEX Sautiertes Rindfleisch mit Cajun-Gewürzen und Tabasco-Pfeffer	12,5

PIZZAS

MARGHERITA · Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,5
TRIBECA · Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pesto und Champignons	12
DEL MAR · Tomaten, Mozzarella, Krabben, Venusmuscheln und Miesmuscheln	14,5
PEPPERONI · Tomaten, Mozzarella, Pecorino Schafskäse und Pepperoni	12
FIG & HONEY · Tomaten, Mozzarella, Feigen, Ziegenkäse und Honig	12
MULBERRY’S · Tomate, Mozzarella, Italienische Wurst, Portobello Pilze, geröstetem Knoblauch und Parmesan knusprig	13,5
NEW YORKER · Tomaten, Mozzarella, NY Knödel (Schwein und Rind), Basilikum und geriebenem Pecorino Romano	12
SO WHAT · Tomaten, Mozzarella, geräuchertes Hühnchen, Jack Daniels BBQ Soße und Röstzwiebeln	13,5
START ME UP · Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Zwiebeln, rote geröstete Paprika und gebratene Jalapeños	13,5
CAJUN SMOKING BBQ · cajun Huhn, Speck, Zwiebelringen und BBQ-Sauce	13,5
DIAVOLA · Tomaten, Mozzarella, Pepperoni, geräucherter Schinken, grüne Chili und würzige Habaneros	13,5
DI GABRIELLE · Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, Zwiebeln und schwarze Oliven	12,5
ANCHOAS · Tomaten, Mozzarella, Anchovis, Kapern, rote Zwiebeln und Oregano	13
NDUJA · Tomaten, Mozzarella, nduja (würzig pikante Salami), Fontina-Käse, Rukola, Knoblauchöl und Parmesankruste	13
VEGGIE · Tomaten, Mozzarella, Champignons, geröstete rote Paprika, Zwiebeln, Spinat und schwarze Oliven	10,5
EMILY · Mozzarella, Fontina-Käse, Champignons, Zwiebeln und Basilikum	11,5
PECORINO · Mozzarella-Käse, geriebener Pecorino Romano, Hähnchen , Knoblauchöl, Pfeffer und Rucola	13,5

ANGUS PIZZA

Mit ‘trocken abgehangenes’ Qualitätsrindfleisch von Angu

MUDDY’S · Tomaten, Mozzarella, mit ‘trocken abgehangenem’ Rindfleisch höchster Qualität von Angus, geräuchertem Schinkenspeck, Cheddar und Röstzwiebeln	14,5
BUFFALO · Tomaten, Mozzarella, mit ‘trocken abgehangenem’ Rindfleisch höchster Qualität von Angus, Fontina-Käse, Pilzen und unserer würzigen Buffa- lo-Soße	14,5

SANDWICHES

CAESAR CLUB · paniertes Hähnchenbrustfilet, Kopfsalat, Tomate, Parmesankäse, knusprigem Bacon und Caesar-Sauce	14
ROAST BEEEF · Roastbeef vom Kalb, rote Zwiebel, Ruccola und Majonäse aus Dijon	14,5
PULLED PORK · langsam gebratener Schweinebraten mit Barbecue Jack Daniels Sauce und Cheddar Käse	14,5
CHILI PEPPER · langsam gebratener Schweinebraten, Cheddar Käse, Barbecue-Hickori-Sauce, Jalapenos Pfeffer und knusprigem Zwiebel	14,5
MARINIERTER LACHS MIT DILL · Ruccola, Mozzarella Käse und Limetten-Joghurt-Dressing	14
FALAFEL · Mit Joghurtsauce und Pita-Fladenbrot	14,5

FAJITAS, TACOS UND QUESADILLAS

FAJITAS · Gegrilltes Hähnchen/ Rind/ Garnelen Serviert mit Pico de Gallo, Cheddar, frischem Guacamole, Crème Fraiche und warmen Tortillas	15,5
TACOS COCHINITA PIBIL Mariniertes und geschmortes. Schweineschulterblatt mit , ‘Pibil’*mexikanischer Soße. Serviert mit Chilis und Tomatensoße	15,5
TACOS BEEFSTEAK · (Auch mit Hähnchenstreifen in Auswahl) Streifen vom 28-tägigen gereiften Rind mit Champignons sautiert Serviert mit Pico de Gallo und Guacamole	15,5
QUESADILLAS CAJÚN · (Auch mit Hähnchenstreifen in Auswahl) Streifen vom mit talienischen Pepperoni gereiften Rind, mit Cajungewürze sautiert	15,5
QUESADILLAS CHILE CON CARNE Berühmtes Chiligericht aus der Tex-Mex Küche	15,5
QUESADILLAS TEX MEX Hähnchenbruststreifen, knusprige Zwiebel und unser Jack Daniels BBQ-Soße	15,5

PASTA

Wähle ein Nudelgericht mit deiner Lieblingssoße aus

SPAGHETTI / PENNE RIGATE / FETUCHINI SPAGHETTI NEGRO / TAGLIATELLE	
Leicht gebratenes Kalbfleisch, Bacon, Cherrytomaten und Parmesankäse	15,5
Leicht gebratene Gemüse mit Kräuterbutter und Käse	12,5
Hähnchen mit Pilze, Champignons und Basili- kum-Knoblauch-Tomatensauce	13,5
Alle Vongole mit Venusmuscheln, Weißwein, Paprikaschote, Knoblauch Tomate und Petersilie	14,5
Bolognese	13,5
Pesto alla Genovese	12,5
Kabeljau und Garnelen mit gebackener rote Paprika-Sauce	15,5

FISCH

Gegrillter Seebarsch mit Kartoffelbrei und Brokkol i-Ratatouille	21,5
Lachs und Garnelen mit Petersilie-Sauce	19,5
Knusprigem Lachs mit leicht gebratene Gemüse und Sauce Béarnaise	19,5
Gegrillter Thunfisch ‘au poivre’ mit Pfeffer	24,5
Gebackener Kabeljau mit Kräuterkruste und Sauce Tartare	21,5
Tempura aus Kabeljau mit Gemüse “Tumbet”	21,5
Lobster Tuna Steak - 120 gr Thunfischsteak “au Poivre” und eine halbe Hummer	31,5
Hummer <ul style="list-style-type: none">· gebraten mit Butter, Schalotten, Rosmarin, Knoblauch und Weißwein · gegrillten Hummer	31,5

FLEISCH

BBQ Pork Ribs - Geräucherte BBQ Schweinerippchen, würziger Krautsalat und Pommes	20,5
Hähnchenbrustfilet: Bitte wählen <ul style="list-style-type: none">· mit iberischem Schinken und Parmesankäse-Sauce · mit Cajun-Marinade · fritiertes paniertes Hähnchen und dann im ofen mit Tomate und Mozzarella gebacken	17,5
Gegrillte doppelte Schweinekotelett mit unsere Barbecue-Jack Daniels-Sauce	20,5
Lammkoteletts fritiert mit jungem Knoblauch	19,5
Lammkoteletts vom Grill	19,5

HAUPTGERICHTE

Trocken gereiftes erstklassiges kalbfleisch

NEW YORK STRIP · ‘Entrecôte’ 330gr	21,5
FILLET STEAK · ‘Filet’ 230gr	26,5
SURF&TURF · Kalbsfilet (120gr) und halbes Hummer	32,5
T-BONE · Steak 650gr	27,5
RIB EYE · ‘Hochrippe ohne Knochen’ 650gr	27,5
BONE IN RIB EYE · ‘Hochrippe mit Knochen’ 650gr	27,5
RUMP STEAK · ‘Huftsteak’	21
MUDDY’S PLANK STEAK · Gegrilltes ‘Entrecote’, Gemüse und Kartoffelbrei aus gegrillten Kartoffeln serviert auf einem Holzbrett	23

SIDES

KARTOFFEL · Steak fries / Steak House / Kartoffelpüree und knoblauch Ofenkartoffel mit frischkäse und röstzwiebeln	
SAUCEN · Pfeffer / Bearnesa / Blauschim-melkä / Pilzen und zwiebeln	3,5
Jack Daniels BBQ / Hot Buffalo / Käse und kräutern	

BRAUNE KUH AUS GALIZIEN: Wie kann dieses Fleisch so köstlich sein!

Die Braune Kuh aus Galizien (ein Braunvieh von mehr als vier Jahren) stam- mt aus einer einheimischen Zucht mit Ursprungsbezei- chnung, in welcher die Reinheit der Rasse und deren Qualität strengstens überwacht wird. Es sind Tiere, die in Galizien geboren wurden und sich erst von Muttermilch ernähren, um dann später frei zu grasen und sich hauptsächlich auf natürli- che Art zu ernähren, mit Zugabe von Trockenfutter und Getreide. Nach einer Trockenreifung von 45-50 Tagen erhält man ein zartes Fleisch mit feinem und intensivem Geschmack, welches nach Meinung vieler Experten dem Rindfleisch längerer Reife (100-120 Tage) vorgezogen wird.