



Welcome

Am Anfang steht die Liebe zu einem guten Stück Fleisch!
Darum haben wir die besten Zulieferer gesucht und gefunden.

Unser German Dry Aged Beef von der True Wilderness Ranch ist das beste Fleisch was in Deutschland, aus Deutschland zu finden ist. 35 Tage am Knochen gereift, liebevoll und mit aller handwerklichen Kunst von meinem Team für Sie zubereitet, ein absoluter Hochgenuss.

Unsere Speisekarte ist nach dem Baukasten-System aufgebaut, das heißt:
Sie wählen Ihre Hauptkomponente, die bevorzugte Sättigungsbeilage Ihr favorisiertes Gemüse dazu eine Soße oder einen Dip!

Im Preis enthalten ist jeweils eine Komponente!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kombinieren und einen guten Appetit!

Matthias Vogt
Küchenchef

Mooq – Best German Beef Dry Aged

Im Herbst 2012 wurde die True Wilderness gegründet. Sitz der GmbH ist das norddeutsche Bösel zwischen Oldenburg und Cloppenburg – eine Gegend mit starker Tradition in der Rinderzucht. Die Kernkompetenz des Handwerksbetriebs liegt in der Veredelung von deutschem Rindfleisch und der Herstellung von Dry Aged Beef in bester Qualität. Nur wenige handverlesene Züchter erfüllen die strengen Maßstäbe, die Sie ansetzen, wenn es um die Qualität von Produkten von True Wilderness geht. Neben dem gelebten Respekt vor der Natur und der Regionalität sind viele Parameter zur Beurteilung der Rohware zu beachten, um die Güte der hergestellten Produkte garantieren zu können. Durch ständige akribische Suche nach außergewöhnlichen deutschen Rindern haben wir stets die beste Basis für die Weiterverarbeitung und spezielle Veredelung des Fleisches. Es werden nur ausgewachsene weibliche Tiere verarbeitet. Das Fleisch von diesen Tieren ist geschmacklich am intensivsten und am vielfältigsten. Neben Qualitätsmerkmalen wie Frische, Marmorierung der Muskulatur, Farbe, Geruch und Haptik werden anatomische Gegebenheiten angewandt, um zu entscheiden, ob das Fleisch den hohen Ansprüchen von uns genügt. Die Verknöcherung wichtiger Knorpelstücke sowie der Aufbau und die Struktur der Muskulatur sind hierbei von entscheidender Bedeutung.

So entlocken wir dem Fleisch nach mehrwöchiger Reifezeit am Knochen ein noch nie dagewesenes Aroma. Dabei ist es notwendig, während der gesamten Reifezeit die klimatischen Bedingungen zu messen, zu kontrollieren und zu steuern. Den besten Geschmack erreichen die Fleischspezialitäten durch das eigens für die niedersächsische Manufaktur konzipierte System, bei dem Temperatur, Luftfeuchtigkeit und sogar die Geschwindigkeit der Luftzirkulation für die edelste Reifung optimal reguliert werden. Das Höchstmaß an Hygiene sowohl während der Reifung als auch beim Zuschnitt der Produkte garantiert ein Maximum an Genuss, Qualität und Frische.

Our Signature

Mooq Filet 250 gr.

65 €

herrlich zartes Steak aus dem Dry Aged Filet

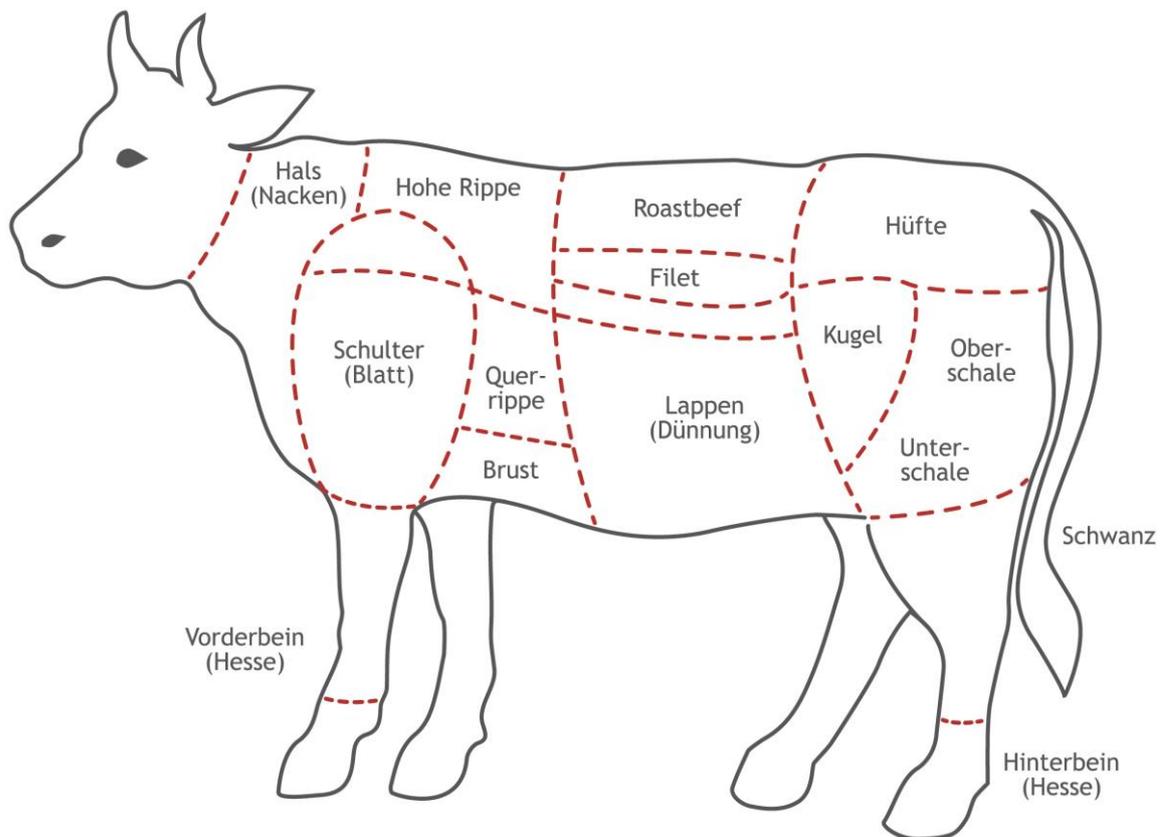
Mooq Rumpsteak 300 gr.

59 €

Mooq Rumpsteak Ladiescut 200 gr.

39 €

Steak aus dem Roastbeef. Ohne Knochen und mit wenig Fett.



Die Garstufen

Black and Blue

stark angebraten, karamellisiert
innen roh und kalt.

Rare

stark angebraten, karamellisiert
innen noch roh mit einer Kerntemperatur
von 48 ° C.

Medium

stark angebraten, karamellisiert
das Fleisch ist herrlich rosa mit
einer Kerntemperatur von 56 ° C.

Well done

stark angebraten und durchgegart.
Wir wollen eigentlich auf diese Garstufe
verzichten, da sie die ganze Qualität, die
wir Ihnen bieten wollen, zu Nichte macht.

Vorspeisen und Salate

Kleiner bunter Salat	6 €
Bunter Steakhouse Salat	10 €
knackige Blattsalate, rote Zwiebeln, Gurken, aromatische Tomaten Karotten und Mais	
mit würzig gegrillten Putenstreifen	14 €
mit gegrillten Tiger Prawns	17 €
Scheiben von der Roten Beete	13 €
mit Schafskäse und Walnüssen gratiniert an Orangen-Vinaigrette	
Carpaccio vom Rinderfilet, im Kräutermantel	19 €
mit gehobeltem Trüffel und Rucola Salat	

Suppe

Cappuccino vom Bärlauch	6 €
-------------------------	-----

vegetarisch und vegan

Süßkartoffelgnocchis	14 €
mit buntem Gemüse und Tomatensugo	

Meat

Filet Tasting Plate 3 Rinderfilets à 120 gr. (Chilenisch, US und Australisch)	69 €
Teres Major ca. 250 gr. auch als Metzgerstück bekannt, mit einem intensiven Aroma	38 €
Kalbskotelett ca. 350 gr. aus dem Carrée geschnitten, super zart und saftig	36 €
Spare Ribs vom Mangalica Wollschwein saftig gegrillter Rippenstrang in herzhafter Marinade	25 €
Backhähnchen saftige Brust vom Schwarzfederhuhn	22 €

Burger

All in	18 €
2 saftige Rindfleischpatties (à 120 gr.), Cole Slaw, Cheddar, Gurken Tomaten, Bacon und unsere hauséigene Burgersauce	

Seafood

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle	26 €
---------------------------------------	------

vegetables

gebratene Champignons	3 €
junger Blattspinat	3 €
gebratene Zwiebeln	3 €
grüner Spargel sautiert	4 €

potatoes

Rösti-Fritten	5 €
Twisterfries	5 €
Sweet Potatofries	4 €

sauces and dips

Honey Mustard	2 €
Smokey Mountain	2 €
BBQ Classic	2 €
Aioli	2 €
Steakbutter	2 €
Madagaskar Pfefferrahmsobe	3 €

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Waldbeerenkompott	8 €
Toblerone-Parfait mit Nüssen und Caramelsauce	9 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und Fruchtebrot	10 €

Weine im offenen Ausschank 0,2l

Weißweine

Sauvignon Blanc „Warrelwind“
MAN Family Wines
trocken, Südafrika 8,10

Grauer Burgunder, Qualitätswein
Markus Pfaffmann
Trocken, Pfalz 8,50

Riesling, QbA
Markus Pfaffmann
Trocken, Pfalz 7,90

Müller Thurgau, QbA
Dr. Hinkel
Halbtrocken, Rheinhessen 6,90

Le Cheval d'Or Chardonnay
Les Vignobles Foncalieu
Trocken, Frankreich 6,90

Roséwein

Beronia Tempranillo Rosado
Bodegas Beronia
Rioja, Spanien 8,60

Rotweine

Puro Malbec- Cabernet Sauvignon
Dieter Meier, ökologischer Anbau
Trocken, Argentinien 9,80

Le Cheval d'Or Merlot
Les Vignobles Foncalieu
Trocken, Frankreich 8,70

Sangiovese, IGT
Fantine Farnese
Trocken, Abruzzen-Italien 8,00

Shiraz & Cabernet Sauvignon
Boschendal, The Pavillion
Trocken, Südafrika-Franschhoek 8,50

Dornfelder
Markus Pfaffmann
Trocken, Pfalz 8,00

Spätburgunder
Karl Pfaffmann
Trocken, Pfalz 9,50

Weißweine aus Deutschland

2017	Kloster Eberbach Riesling QbA, halbtrocken Hessische Staatsweingüter, Rheinhessen	37,50
2016	Wingert Weissburgunder QbA, trocken 3 Winzer GmbH, Rheinhessen	32,50
2017	Achkarrer Schlossberg Grauer Burgunder Kabinett Herbert Engist, Baden	30,50
2017	Scheurebe Kabinett, feinherb Spiess, Rheinhessen	31,90
2017	Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken Markus Pfaffmann, Pfalz	29,50
2017	Leiwener Riesling QbA, trocken Rosch, Mosel	32,50
2017	Silvaner QbA, trocken Winzerkeller Sommerach Franken	28,00

Roséwein aus Deutschland

2017	Achkarrer Schlossberg ROSA-LIE Kabinett, trocken Weingut Engist, Baden	30,80
------	--	-------

Rotweine aus Deutschland

2014	Lemberger Felix QbA, trocken Weingut Wachstetter	49,50
2016	Achkarrer Schlossberg Cabernet Sauvignon QbA trocken, Baden Weingut Herbert Engist	38,50
2015	Spätburgunder Silberberg, trocken Markus Pfaffmann, Pfalz	32,50
2017	Pinot Noir QbA, trocken Lergenmüller, Pfalz	29,60

Weißweine aus Italien

2017 Lugana di Sirimione 40,50
Vigna Borgetta, DOC, trocken
Avanzi

2017 Gavi del Comune di Gavi 37,50
DOCG, trocken
Bergamo

2016 L'Elfo, Pinot Grigio 29,50
Del Veneto, IGT, trocken
Venetien

Rotweine aus Italien

2016 Peppoli Chianti Classico 54,50
Marchesi Antinori, DOCG, trocken
Toskana

2016 Dolcetto D'Alba 39,50
Codere de Montezemolo, DOC
trocken, Piemont

2016 Sabazio Rosso di Montepulciano
Tenuta la Braccessa, DOC 38,50
trocken, Toskana

2015 Babera d'Asti 32,50
Santa Caterina, DOCG
trocken, Selection
Alexander von Essen

Roséwein aus Italien

2017 Santa Cristina 32,50
Villa Antinori, IGT, trocken
Toskana

Weißweine aus Frankreich

2017 Sancerre Sélection Première 49,50
Guy Saget, AOC, trocken
Loire

2016 Touraine Sauvignon Blanc 36,00
Guy Saget, AOC, trocken
Loire

Rotweine aus Frankreich

2015 Côtes du Rhône 31,50
Famille Rouge, Paul Jaboulet
Aîné, trocken

2015 Petit Clos Malbec 33,50
Jean Luc Baldes, AQP, trocken
Cahors

Weißwein aus Spanien

2016 El Meson white 27,50
Baron de Ley, trocken
Ríoja

Rotweine aus Spanien

2015 Baron de Ley Finca 59,00
Monasterio, DOCA, trocken
Ríoja

2014 Baron de Ley Reserva 39,50
DOCA, trocken
Ríoja

2015 Ibericos Rioja Crianza 37,20
Miguel Torres, trocken

2014 Maximo Tempranillo 27,60
Bodegas Maximo, trocken
Castilla-La Mancha

Dessertwein

2016 Rosch Riesling 0,5l 38,90
Auslese
Trittenheimer Apotheke

Weißweine aus Nord- und Südamerika

2017 Montes 34,00
Sauvignon Blanc, trocken
D.O. Valle de Layda, Chile

2017 Santa Digna 32,50
Chardonnay Reserve
Miguel Torres, Chile

Weißwein aus Südafrika

2017 Free Run Steen 28,50
Chenin Blanc
MAN Family Wines

Rotweine aus Nord- und Südamerika

2016 Santa Digna 35,50
Cabernet Sauvignon, Reserve
Miguel Torres, Chile

2017 Kaiken Malbec 33,50
Vina Kaiken
Argentinien

2014 Two Vines 37,50
Cabernet Sauvignon
Columbia Crest, Washington State