



STARTERS / VORSPEISEN

Oysri Austern No3 (pro Stück) ^{4,23,31}	5.50
<i>Irland, Dungarvan Bay, Schalotten Mignonette, Schnittlauchbrot, Zitrone</i>	
Jahrgangssardinen in der Dose ^{21,23,24,31}	17.90
<i>La Brújula aus Galizien, handgeangelt, rote Zwiebeln, Gartenkresse, geröstete Focaccia</i>	
U.S. Rindercarpaccio vom Filet ^{23,24,31}	17.50
<i>Dünne Scheiben vom U.S. Filet, Rucola, Parmesan, Zitrone</i>	
Beef Tartare ^{20,21,24,31,33}	17.50
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
Ahi Tuna Tartare ^{20,24,25,28,29,30,31}	17.50
<i>Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
Surf & Turf ^{20,21,24,25,28,29,30,31}	17.50
<i>Rindertatar vom Filet „klassisch“ und Thunfischtatar, Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
Gebackene Calamaretti ^{20,21,23,24,26,31,33}	14.50
<i>mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
Pimientos de Padron ^{21,23,24}	14.50
<i>in Olivenöl gebraten mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
U.S. Meatballs ^{21,23,24}	16.50
<i>italienische Art, Tomatensugo, warme Focaccia</i>	
Büffelmozzarella ^{20,23,24,30,31}	14.50
<i>italienischer Büffelmozzarella, auf Tomatencarpaccio, Rucola, Avocado und geröstetem Focaccia</i>	
Mixed Greens ^{24,31}	9.50
<i>Junge Blattsalate mit Champagnervinaigrette</i>	
Ceasar Salad ^{3,20,21,23,24,31}	10.50
<i>Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons mit Maishähnchenstreifen</i>	
Gegrillte Riesengarnele pro Stück ^{23,27,29,33}	4.90
<i>mit Teriyaki-Sauce und japanischem Bergpfeffer</i>	

SOUPS / SUPPEN

Beeftea ^{2,20,21,23,24,29}	11.50
<i>Rinderessenz, Schmorzwiebeln, Fleischinlage, Käsegebäck</i>	
Tom Kha Gung ^{1,2,24,26,27,28,29}	12.50
<i>Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Chili, Zitronengras, Pilzen und gebratener Garnele</i>	

VEGETARIAN / VEGETARISCH

Vegetable-Green Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	18.50
<i>Knackiges Gemüse der Saison in grüner Currysauce, Mandel-Limettenreis</i>	
Cauliflower Duett ^{1,21,23,31,33}	19.90
<i>Zweierlei Blumenkohl, gegrillt und gratiniert mit Sauce Béarnaise, Rote-Bete-Salat und karamelierte Cashewkerne</i>	

STEAKS / STEAKS

U.S. Nebraska Tenderloin		U.S. Nebraska Porterhouse Steak	
<i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		<i>Der König unter den Steaks. Eine Seite zartes Filet, die andere herzhaftes Rumpsteak (ca. 900g)</i>	
Lady's Cut (ca. 200g)	49.50	Für 2 Personen oder den großen Hunger (ca. 1200g)	99.50
Regular Cut (ca. 300g)	74.50		129.50
Argentinisches Rinderfilet		U.S. Nebraska T-Bone Steak	
Lady's Cut (ca. 200g)	35.50	<i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker (ca. 600g)</i>	69.50
Regular Cut (ca. 300g)	49.50		
Sheriff Cut (ca. 500g)	84.50	Irisches Tomahawksteak	99.50
U.S. Nebraska New York Strip		<i>Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen, auch bekannt als Entrecote der Hochrippe (ca. 1000g)</i>	
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		Filet Mignon	
Rumpsteak (ca. 300g)	38.50	<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100g)</i>	37.50
Rumpsteak (ca. 400g)	49.50		
U.S. Nebraska Rib-Eye Steak			
<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauße</i>			
<i>Das Lieblingssteak der Köche.</i>			
Rib-Eye (ca. 300g)	43.50		
Rib-Eye (ca. 400g)	54.50		
John Stone Cowboysteak -Dry Aged-			
<i>auch bekannt als Rib Eye Bone-In oder Delmonico-Steak</i>			
<i>Kotelett aus der Hochrippe mit kurzem Knochen</i>			
Cowboysteak (ca. 600g)	99.50		
Cowboysteak (ca. 800g)	119.00		

Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern, präsentieren wir Ihnen gerne auch unsere Big Cuts

Geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer runden das Steak Erlebnis ab.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf des Rohgewicht vor dem Grillen.

Steak Garstufen: rare / stark Blutig (ca. 40°C)
medium Rare / Blutig (ca. 50°C)
medium / Rosa (ca. 60°C)
medium Well / Leicht rosa (ca. 75°C)
well Done / Grau (ca. 85°C)

OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

The Grill Steakhouse Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	21.50	Wiener Schnitzel ^{22,23,24,28,31}	28.50
<i>U.S. Beef (ca. 200g), Schmorzwiebeln, Tomate, Bergkäse, Bacon und Salat im Briochebrötchen, Pommes Frites</i>		<i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln, (Speck&Zwiebel) Gurkensalat mit Dill und Schmand, Zitrone und Preiselbeeren</i>	
Fancy-Cheese Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	24.50	Beef-Green-Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	29.50
<i>U.S. Beef, mit Cheddarkäse, rote Zwiebelmarmelade, Avocado, Kräutersalat, Briochebrötchen, Pommes Frites</i>		<i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Thai-Gemüse in grüner Kokos-Currysauce und Basmati-Mandel-Limettenreis</i>	

„FAMILY STYLE – ESSEN ZUM TEILEN“

wählen Sie zwischen:

U.S. Bavette Steak	(ca. 200g)	139.50	Australisch Inside Skirt	115.50
U.S. New York Strip			<i>auch bekannt als Kronfleisch</i>	(ca. 300g)
<i>auch bekannt als Rumpsteak</i>	(ca. 300g)		Chuck Shoulder Tender, Teres Major	
U.S. Tenderloin			<i>auch bekannt als Schulterfilet</i>	(ca. 200g)
<i>auch bekannt als Filet</i>	(ca. 200g)		Argentinische Mignons	(ca. 300g)
			<i>drei kleine Filetmignons</i>	

Inklusive: Drei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl

FISH / FISCH

Kabeljaufilet ^{3,5,23,24,28,33}	29.90
<i>Schnittlauchpüree, Champagnerkraut</i>	
Thunfischpastrami „Rare“ ^{22,23,24,28,29,33}	34.50
<i>fein aufgeschnitten in hauseigenem Pastramigewürz gewälzt, Sprossengemüse, Avocadoeis und Teriyaki-Sauce</i>	

SAUCES / SAUCEN

The Grill Steak Sauce	0.00	Herb Butter	1.50
BBQ Sauce	3.50	<i>Kräuterbutter</i>	
Green Pepper Sauce	3.50	Whiskey-Dip	3.50
<i>Pfeffer Sauce</i>		<i>Hauseigene Kreation</i>	
Sauce Béarnaise	3.50	Garlic Butter	1.50
<i>Buttersauce mit Estragon und Kerbel</i>		<i>Knoblauchbutter</i>	
Horseradish	1.50	Truffle Butter	5.50
<i>frisch geriebener Meerrettich</i>		<i>Trüffelbutter</i>	
		Truffle Mayonnaise	5.50
		<i>Getrüffelte Majonnaise</i>	

SIDES / BEILAGEN

French Fries	5.50	Green Asparagus	9.50
<i>Pommes mit Ketchup & Mayo</i>		<i>Grüner gegrillter Spargel</i>	
<i>-getrüffelt mit Parmesan überbacken</i>	15.50	Sautéed Mushrooms	8.50
Sweet Potato Fries	7.50	<i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
<i>-Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		White Onions	4.50
<i>-mit Bacon, Cheddar, Basilikum und Ahornsirup</i>	12.50	<i>Gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz</i>	
Fried Potatoes	5.50	Green Beans	6.50
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>		<i>Grüne Bohnen</i>	
Mashed Potatoes	5.50	Cream Spinach	5.50
<i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>		<i>Crème Spinat</i>	
	+4.00	Cole Slaw-Salad	5.50
Grilled Vegetable	7.50	<i>Weißkohlsalat mit Karotten, Schmand und Apfelessig</i>	
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>		Mixed Greens	6.50
Baked Potato	5.50	<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>		Cucumber Salad	6.50
Egg Florentine	6.50	<i>Gurkensalat mit Dill & Schmand</i>	
<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>		Tomato Salad	6.50
		<i>kleiner Tomatensalat</i>	



KAFFEE & DEGESTIV

Espresso	3.90	Irish Whiskey	
Espresso Doppio	5.50	Jameson 4cl.	7.50
Espresso Macchiato	4.50		
Espresso Macchiato Doppio	6.00	Blended Scotch Whisky	
Café Creme	5.00	The Famous Grouse 4cl.	8.00
Cappuccino	6.00	Chivas Regal 12Y 4cl.	9.00
Milchkaffee	6.50		
Latte Macchiato	6.50	Scotch Single Malt Whisky	
Kännchen Tee	6.00	Talisker 10Y 4cl.	9.50
		Lagavulin 16Y 4cl.	11.50
Bitter		Laphroiaig 10Y 4cl.	9.50
Jägermeister 2cl.	4.00	Glenmorangie 12Y 4cl.	10.50
Averna 2cl.	4.00	Glenmornagie 18Y 4cl.	18.50
Ramazotti 2cl.	4.00		
		Grappa	
Ziegler Edeldestillate		Tignanello 2cl.	6.50
Wildkirsche No.1 2cl.	12.50	Sassiscaia 2cl.	8.00
Williams 2cl.	7.50	Berta-TreSoliTre 2cl.	15.50
Zwetschge. 2cl.	7.50	Berta-Roccanivo 2cl.	17.50
Mirabelle 2cl.	7.50		
		Dark & Stormy	13.50
Aquavit		<i>Gosslings Rum, Ginger Beer, Limette</i>	
Linie Aquavit 2cl.	3.00		
Malteserkreuz Aquavit. 2cl.	3.00	Lynchburg Lemonade	13.50
		<i>Jack Daniels, Triple Sec, Zitrone, Limette, Sprite</i>	
Rum		Pineapple Old Cuban	19.50
Havana Club 7 Anos 4cl.	8.50	<i>Plantation Pinapple Rum, Champagner, Limette, Zucker, Minze</i>	
Ron Zacapa 23 Y 4cl.	12.50	Negroni	13.50
Pyrat xo Reserva 4cl.	8.50	<i>Gin, Roter Wermut, Campari</i>	
		Finest Smash	16.50
Cognac / Brandy		<i>Bourbon, Chartreuse Grün, Zitrone, Zucker, Minze, Eiweiß, Rotwein</i>	
Hennessy X.O. 2cl.	14.50		
Carlos 1 Imperial 4cl.	12.50		
Hennessy Paradies 2cl.	29.50		
Imperial 2cl.	69.50		
Whiskey / American Whiskey			
Jim Beam 4cl.	7.50		
Jack Daniels 4cl.	7.50		

DESSERT & KÄSE

Chocolate Cake ^{1,20,21,23,29,30} 11.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Weißer Schokoladenknusper ^{1,20,21,22,23,25,30,32,33} 12.50

weißes Schokoladenmousse in Knuspercanneloni, Aprikosenragout, Pistazieneiscreme

Tarta de Santiago ^{1,2,22,23,25,3} 11.50

spanischer Mandelkuchen, Walderdbeersorbet, Vanillecreme

Crème Brûlée ^{21,25,29,30} 9.50

Karamalisierte Tonkabohnencreme mit marinierten Beeren

Ice Cream & Sorbet ^{1,21,23,29,30} pro Kugel 3.00

Hausgemachte Eis und Sorbets

Fragen Sie nach unseren regelmäßig neuen Angeboten

ZUM SCHLUSS

Ausgesuchte Käse ^{1,2,3,20,22,23,25,31,32,33}

verschiedene Käsespezialitäten wechselnde Angebote

wie z.B. Brillant Savarin, Livarot, Reblochon, Fourme D'Ambert, Fougereus oder auch Columiers

saisonal wechselnd nach Reifeprozessen

dazu spanisches Quittengelee, getrüffelter Honig, Bio-Feigensenf und hauseingelegte

Pickled Vegetables, Cracker

3 St. 14.50

5 St. 19.90