



STARTERS / VORSPEISEN

U.S. Rindercarpaccio vom Filet ^{23,24,31}	17.50
<i>Dünne Scheiben vom U.S.-Filet mit mariniertem Rucola, gehobeltem Parmesan und Zitrone</i>	
Beef Tartare ^{20,21,24,31,33}	17.50
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
Surf & Turf ^{20,21,24,25,28,29,31,33}	17.50
<i>Rindertatar vom Filet „Klassisch“ und Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
Ahi Tuna Tartare ^{20,24,25,28,29,30,31}	17.50
<i>Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
Gebackene Calamaretti ^{2,3,20,21,23,26,31,33}	14.50
<i>Mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
Pimientos de Padrón ^{21,23,24}	10.50
<i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip und Meersalz</i>	
Büffelmozzarella ^{20,23,24,30,31}	14.50
<i>Italienischer Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio, mit Rucola, Avocado und geröstetem Focaccia</i>	
Mixed Greens ^{24,31}	9.50
<i>Gemischter Blattsalat mit Limonen-Vanille-Vinaigrette</i>	
Caesar Salad ^{3,20,21,23,24,31}	10.50
<i>Römersalatstreifen mit Parmesan-Dressing und Croûtons</i>	
Gegrillte Riesengarnele ^{23,27,29,33}	4.90
<i>(pro Stück) mit Teriyaki -Sauce</i>	

SOUPS / SUPPEN

Cremsuppe von Pfifferlingen ^{20,23,24,31,33}	10.50
<i>mit Schalotten und Kräutern</i>	
Tom Kha Gung ^{1,2,24,26,27,28,29}	12.50
<i>Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Chili, Zitronengras, Pilzen und gebratener Riesengarnele</i>	

FISH / FISCH

Krosses Doradenfilet ^{20,21,23,28,31,33}	33.50
<i>Mit Kartoffel-Garnelen-Püree und grünem Spargel</i>	
Thunfischfilet „Rare“ ^{22,23,24,28,29,33}	33.50
<i>Mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Curry-Sauce und Basmatireis</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. 900 g)</i>	
Lady's Cut (ca. 200 g)	49.50	Für 2 Personen oder den großen Hunger (ca. 1200 g)	129.50
Regular Cut (ca. 300 g)	74.50		
Argentinisches Rinderfilet		U.S. Nebraska T-Bone Steak	
<i>Lady's Cut (ca. 200 g)</i>		<i>Das Steak für Männer – es ist der Klassiker unter den Großen (ca. 600 g)</i>	
Regular Cut (ca. 300 g)	49.50		69.50
U.S. Nebraska Strip Sirloin		Filet Mignon	
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)</i>	
Rumpsteak (ca. 300 g)	38.50		37.50
Rumpsteak (ca. 400 g)	49.50		
U.S. Nebraska Rib-Eye Steak			
<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettsauge</i>			
Rib-Eye (ca. 300 g)	43.50		
Rib-Eye (ca. 400 g)	54.50		
Australisches Tomahawk			
<i>Das Rib-Eye mit dem extralangen Knochen auch bekannt als Entrecôte oder Hochrippe</i>			
(ca. 1.000 g)	99.50		

Geklärte Butter²³, Meersalz und Pfeffer runden das Steak-Erlebnis ab.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das 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>Saftig gegrilltes U.S. Nebraska Beef (ca. 200 g) mit Schmorzwiebeln, Tomate, Bergkäse, Salat und Bacon im Brioche-Brötchen mit Pommes Frites</i>		<i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln, Gurken-Salat, Zitrone und Preiselbeeren</i>	
Surf & Turf ^{20,23,24,27}	62.50	Beef Curry ^{1,2,4,24,27,28,29,33}	29.50
<i>U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 200 g) und gebratene Riesengarnele mit gegrilltem grünen Spargel, Kartoffel-Püree und Kalbsjus</i>		<i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Currysauce und Basmatireis</i>	

„FAMILY STYLE – ESSEN ZUM TEILEN“

wählen Sie zwischen:

U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g)	139.50	Argentinisches Rinderfilet (ca. 300 g) und Australian Flanksteak (ca. 400 g)	115,50
--	--------	---	--------

Inklusive folgender Beilagen: Gebratene Pilze, gegrilltes Gemüse, Kartoffel-Püree, Pommes Frites und Sauce Béarnaise ^{20,21,23,33}

SAUCES / SAUCEN

The Grill Steak-Sauce ^{3,20,24}	0.00	Horseradish	1.50
<i>BBQ Sauce</i> ^{1,12,24,29,31,33}		<i>Frisch geriebener Meerrettich</i>	
Green Pepper Sauce ^{1,3,20,23,24,31}	3.50	Herb Butter ²³	1.50
<i>Pfeffer Sauce</i>		<i>Kräuterbutter</i>	
Sauce Béarnaise ^{1,21,23,31,33}	3.50	Garlic Butter ²³	1.50
		<i>Knoblauchbutter</i>	

SIDES / BEILAGEN

French Fries ^{3,20,21,24}	5.50	Egg Florentine ^{21,23,31}	6.50
<i>Pommes mit Ketchup & Mayo</i>		<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>	
Sweet Potato Fries ^{1,3,20,21,24}	7.50	Cream Spinach ^{23,24,31}	5.50
<i>Süßkartoffel Pommes Frites mit Lemon-Dip</i>		<i>Crème Spinat</i>	
Fried Potatoes ^{2,3,23}	5.50	Green Asparagus ²³	8.50
<i>Bratkartoffeln</i>		<i>Grüner Spargel</i>	
Mashed Potatoes ²³	5.50	Sautéed Mushrooms ²³	6.50
<i>Kartoffel-Püree</i>		<i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
Baked Potato ²³	5.50	Green Beans ²³	6.50
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>		<i>Grüne Bohnen</i>	
White Onions ²³	4.50	Mixed Greens ^{24,31}	6.50
<i>Gebratene weiße Zwiebeln mit Kräutern und Meersalz</i>		<i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	
Grilled Vegetables ²³	7.50	Cucumber Salad ^{24,31}	6.50
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>		<i>Gurkensalat mit Schalotten und Dill</i>	
		Tomato Salad ^{24,31}	6.50
		<i>Kleiner Tomatensalat</i>	

DESSERT / NACHSPEISEN

Chocolate Cake ^{1,20,21,23,29,30,31}	11.50	Crème Brûlée ^{21,23,29,30}	9.50
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Aprikosen und Vanilleeis</i>		<i>Karamellisierte Vanille-Crème mit marinierten Beeren</i>	
Cheesecake ^{1,20,21,23,29,30,33}	10.50	Ice Cream & Sorbet ^{1,21,23,29,30}	3.00
<i>NY Cheesecake mit Erdbeersorbet und Knusper-Hippe</i>		<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel</i>	