



## COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

<b>Oysri Austern No3</b> (pro Stück) <sup>4,23,31</sup>	5.50
<i>Irland, Dungarvan Bay Schalotten Mignonette, Schnittlauchbrot, Zitrone</i>	
<b>Jahrgangssardinen in der Dose</b> <sup>21,23,24,31</sup>	17.90
<i>La Brújula aus Galizien, handgeangelt, rote Zwiebeln, Gartenkresse, geröstete Focaccia</i>	
<b>U.S. Rindercarpaccio</b> vom File <sup>22,24,31</sup>	19.50
<i>Trüffelremoulade, Rucola, Hafercrumble</i>	
<b>Beef Tatare</b> <sup>20,21,24,31,33</sup>	19.50
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
<b>Tuna Tatare</b> vom Malediven-Thunfisch <sup>20,24,25,28,29,30,31</sup>	19.50
<i>Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>20,21,24,25,28,29,30,31</sup>	19.50
<i>Rindertatar vom Filet „klassisch“ und Thunfischtatar, Avocado und Teriyakisauce</i>	
<b>Büffelmozzarella</b> <sup>20,23,24,30,31</sup>	14.50
<i>italienischer Büffelmozzarella, marinierte Melone, Kalamansi, Basilikum und geröstete Focaccia</i>	

## WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

<b>Gegrillte Riesengarnele</b> pro Stück <sup>22,27,29,33</sup>	4.90
<i>mit Teriyaki-Sauce und japanischem Bergpfeffer</i>	
<b>Pimientos de Padrón</b> <sup>21,23,24</sup>	13.50
<i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip</i>	
<b>Gebackene Calamaretti</b> <sup>20,21,23,24,26,31,33</sup>	14.50
<i>mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
<b>Chicken Drumsticks</b> <sup>21,22,24</sup>	14.50
<i>Gebackene Maishähnchenkeulchen, Koreanischer BBQ-Dip, Seam, Frühlauch</i>	
<b>Beef Tacos</b>	
<i>Kleine Tacos vom U.S.-Nacken, 4 Std. gegart mit Avocado-Kürbistatar, Schmorzwiebeln, kaltgerührte Preiselbeere</i>	
	17.50

## SALAD / SALAT

<b>Cesar Salad</b> <sup>3,20,21,23,24,31</sup>	10.50
<i>Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons</i>	
<i>- zusätzlich mit Maishähnchenstreifen</i>	+7.90
<b>Cole Slaw-Salat</b>	5.50
<i>klassische Grillbeilage aus den Staaten, Weißkohlsalat mit Karotten, Schmand und Apfelessig</i>	
<b>Mixed Greens</b> <sup>24,31</sup>	
<i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	6.50
<i>Junge Blattsalate mit Champagnervinaigrette</i>	9.50
<b>Cucumber Salad</b>	6.50
<i>Gurkensalat mit Schalotten, Dill und Schmand</i>	
<b>Tomato Salad</b>	6.50
<i>kleiner Tomatensalat, rote Zwiebeln, Kräuter</i>	

## STEAKS / STEAKS

<b>U.S. Nebraska Tenderloin</b>		<b>Filet Mignon</b>	
<i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)</i>	
		42.50	
Lady's Cut (ca. 200g)	54.50	<b>John Stone Cowboysteak -Dry Aged</b>	
Regular Cut (ca. 300g)	79.50	<i>auch bekannt als Rib Eye Bone-In oder Delmonico-Steak</i>	
<b>Auf Anfrage:</b> Sheriff Cut (ca. 500g)	<b>134.00</b>	<i>Kotelett aus der Hochrippe mit kurzem Knochen</i>	
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>		Cowboysteak (ca. 600 g)	99.50
Lady's Cut (ca. 200g)	37.50	Cowboysteak (ca. 800 g)	124.00
Regular Cut (ca. 300g)	49.50	<b>Auf Anfrage:</b> Cowboysteak (ca. 1000 g)	<b>144.00</b>
Sheriff Cut (ca. 500g)	87.50	<b>U.S. Nebraska Porterhouse Steak</b>	
<b>U.S. Nebraska New York Strip</b>		<i>Der König unter den Steaks.</i>	
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<i>Eine Seite zartes Filet,</i>	
Rumpsteak (ca. 300 g)	43.50	<i>die andere herzhaftes Rumpsteak</i> (ca. 900 g)	119.50
Rumpsteak (ca. 400 g)	54.50	<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger</i> (ca. 1200 g)	159.50
Rumpsteak (ca. 600 g)	82.50	<b>U.S. Nebraska T-Bone Steak</b>	
<b>U.S. Nebraska Rib-Eye Steak</b>		<i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker</i> (ca. 600 g)	
<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauage</i>		<i>Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen, auch bekannt als</i>	79.50
<i>Das Lieblingssteak der Köche.</i>		<i>Entrecote der Hochrippe (ca.1000g)</i>	145.00
Rib-Eye (ca. 300 g)	56.50	<b>Irishes John Stone Tomahawksteak</b>	119.50
Rib-Eye (ca. 400 g)	72.50	<i>Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen, auch bekannt als</i>	
Rib-Eye (ca. 600 g)	112.50	<i>zum Teilen (ca. 1000g)</i>	

## SOUPS / SUPPEN

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

## VEGETARIAN / VEGETARISCH

<b>Vegetable-Green Curry</b> <sup>1,2,24,27,28,29,33</sup>	18.50
<i>Saisonelle knackige Gemüse in grüner Currysauce, Mandel-Limettenreis</i>	
<b>Cauliflower Duett</b> <sup>1,21,23,31,33</sup>	19.50
<i>Zweierlei Blumenkohl, gegrillt und gratiniert mit Sauce Béarnaise, Rote-Bete-Salat und karamalisierte Cashewkerne</i>	
<b>Vegetarische Tacos</b>	14.50
<i>Avocado- Kürbistatar, Schmorzwiebeln, kaltgerührte Preiselbeere</i>	

## „FAMILY STYLE“

<b>U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g)</b>	<b>149.50</b>
<i><b>Inklusiv:</b> drei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl (ausgenommen sind die French Fries mit Trüffel &amp; Parmesan so wie die Special Sweet Potatos)</i>	

## OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

<b>The Grill Steakhouse Burger</b> <sup>20,21,23,24,25,29,31,33</sup>	21.50
<i>U.S. Beef (ca.200g), Schmorzwiebeln, Tomate, Bergkäse, Bacon und Salat im Briochebrötchen, Pommes Frites</i>	
<b>Fancy-Cheese Burger</b> <sup>20,21,23,24,25,29,31,33</sup>	24.50
<i>U.S. Beef, mit Cheddarkäse, rote Zwiebelmarmelade, Avocado, Kräutersalat, Briochbrötchen, Pommes Frites</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	28.50
<i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln, (Bacon &amp; Zwiebel) Zitrone und Preiselbeeren</i>	
<b>Beef-Green-Curry</b> <sup>1,2,24,27,28,29,33</sup>	29.50
<i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Thai-Gemüse in grüner Kokos-Currysauce und Basmati-Mandel-Limettenreis</i>	
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>20,23,24,27</sup>	58.50
<i>Argentinisches Rinderfilet (ca. 200g), 2 Stk Riesengarnelen, Getrüffelte Madeirajus, grüner Spargel</i>	
<i>Gerne servieren wir Ihnen diese Gericht auch mit</i>	
<b>U.S. Nebraska Tenderloin</b> (ca.200g) mit einem Aufschlag von	17,00

## TAGESANGEBOT

## FISH / FISCH

<b>Catch of the Day</b>	Tagespreis
<i>wechselndes Tagesangebot</i>	
<b>Thunfischpastrami „Rare“</b> <sup>22,23,24,28,29,33</sup>	37.50
<i>fein aufgeschnitten in hauseigenem Pastramigewürz gewälzt, Sprossengemüse, Avocadoress und Teriyaki-Sauce</i>	

## SIDES / BEILAGEN

<b>French Fries</b>	5.50	<b>Egg Florentine</b>	6.50
<i>Pommes mit Ketschup &amp; Mayo</i>		<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>	
<i>- getrüffelt mit Parmesan überbacken</i>	15.5	<b>Green Asparagus</b>	9.50
		<i>Grüner gegrillter Spargel</i>	
<b>Sweet Potat Fries</b>	7.50	<b>Sautéed Mushrooms</b>	8.50
<i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		<i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
<b>Sweet Potatos Special</b>	12.50	<b>White Onions</b>	4.50
<i>- mit Bacon, Cheddar, Basilikum und Ahornsirup</i>		<i>Gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz</i>	
<b>Fried Potatoes</b>	5.50	<b>Green Beans</b>	6.50
<i>Bratkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln</i>		<i>Grüne Bohnen</i>	
<b>Mashed Potatoes</b>	5.50	<b>Cream Spinach</b>	5.50
<i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>		<i>Crème Spinat</i>	
<b>Grilled Vegetables</b>	7.50	<b>Baked Potato</b>	5.50
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>		<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>	

## SAUCES / SAUCEN

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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.  
Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.  
Die angebotenen Desserts entnehmen Sie bitte unserer Dessert und Digestifkarte.