



## COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

<b>Oysri Austern No2</b> (pro Stück) <sup>4,23,31</sup>	6.50
<i>Irland, Dungarvan Bay Schalotten Mignonette, Schnittlauchbrot, Zitrone</i>	
<b>Jahrgangssardinen in der Dose</b> <sup>21,23,24,31</sup>	18.90
<i>La Brújula aus Galizien, handgeangelt, rote Zwiebeln, Gartenkresse, geröstete Focaccia</i>	
<b>U.S. Rindercarpaccio</b> vom Filet <sup>22,24,31</sup>	19.50
<i>Dünne Scheiben vom US.Filet, Rucola, Parmesan, Zitrone</i>	
<b>Beef Tatar</b> <sup>20,21,24,31,33</sup>	19.50
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
<b>Tuna Tatar</b> vom Malediven-Thunfisch <sup>20,24,25,28,29,30,31</sup>	19.50
<i>Thunfischtatar mit Avocado und Terriyaki-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 Terriyakisauce</i>	
<b>Büffelmozzarella</b> <sup>20, 23, 24, 30, 31</sup>	16.50
<i>italienischer Büffelmozzarella, auf Tomatencarpaccio, Rucola, Avocado und geröstete Focaccia</i>	

## WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

<b>Gegrillte Riesengarnele</b> pro Stück <sup>22, 27, 29, 33</sup>	6.90
<i>mit Teriyaki-Sauce und japanischem Bergpfeffer</i>	
<b>Pimientos de Padrón</b> <sup>21,23,24</sup>	14.50
<i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip</i>	
<b>Gebackene Calamaretti</b> <sup>20,21,23,24,26,31,33</sup>	15.50
<i>mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
<b>Chicken Drumsticks</b> <sup>21, 22, 24</sup>	15.50
<i>Gebackene Maishähnchenkeulchen, Koreanischer BBQ-Dip, Sesam, Frühlauch</i>	

## SALAD / SALAT

<b>Cesar Salad</b> <sup>3,20,21,23,24,31</sup>	12.50
<i>Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons</i>	
- zusätzlich mit Maishähnchenstreifen	+14.50
<b>Cole Slaw-Salat</b>	6.50
<i>klassische Grillbeilage aus den Staaten, Weißkohlsalat mit Karotten, Schmand und Apfelessig</i>	
<b>Mixed Greens</b> <sup>24,31</sup>	6.50
<i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	
<b>Junge Blattsalate</b> mit Champagnervinaigrette	10.50
<b>Cucumber Salad</b>	7.50
<i>Gurkensalat mit Schalotten, Dill und Schmand</i>	
<b>Tomato Salad</b>	7.50
<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>	
Lady's Cut (ca. 200g)	59.50		49.50
Regular Cut (ca. 300g)	86.50	<b>John Stone Cowboysteak -Dry Aged</b>	
<b>Auf Anfrage:</b> Sheriff Cut (ca. 500g)	149.00	<i>auch bekannt als Rib Eye Bone-In oder Delmonico-Steak</i>	
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>		<i>Kotelett aus der Hochrippe mit kurzem Knochen</i>	
Lady's Cut (ca. 200g)	44.50	Cowboysteak (ca. 600 g)	119.50
Regular Cut (ca. 300g)	59.50	Cowboysteak (ca. 800 g)	149.50
Sheriff Cut (ca. 500g)	110.00	<b>Auf Anfrage:</b> Cowboysteak (ca. 1000 g)	198.00
<b>U.S. Nebraska New York Strip</b>		<b>U.S. Nebraska Porterhouse Steak</b>	
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<i>Der König unter den Steaks.</i>	
Rumpsteak (ca. 300 g)	48.50	<i>Eine Seite zartes Filet,</i>	
Rumpsteak (ca. 400 g)	62.50	<i>die andere herzhaftes Rumpsteak (ca. 900 g) 149.50</i>	
Rumpsteak (ca. 600 g)	99.50	<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger (ca. 1200 g) 198.00</i>	
<b>U.S. Nebraska Rib-Eye Steak</b>		<b>U.S. Nebraska T-Bone Steak</b>	
<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauage</i>		<i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker (ca. 600 g) 99.50</i>	
<i>Das Lieblingssteak der Köche.</i>		<b>Irisches John Stone Tomahawksteak</b>	149.50
Rib-Eye (ca. 300 g)	69.50	<i>Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen, auch bekannt als</i>	
Rib-Eye (ca. 400 g)	89.50	<i>Entrecote der Hochrippe (ca.1000g)</i>	
Rib-Eye (ca. 600 g)	149.50	Geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer runden das Steak Erlebnis ab.	

## SOUPS / SUPPEN

<b>Beeftea</b> <sup>2,20,21,23,24,29</sup>	12.50
<i>Rinderessenz, Schmorzwiebeln, hausgemachte Markklöchen, Gemüse &amp; Filetspitzen</i>	
<b>Tom Kha Gung</b> <sup>1,2,24,26,27,28,29</sup>	16.50
<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>	22.50
<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>	

## „FAMILY STYLE“

<b>Argentinisches Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g)</b>	145.50
<b>Inklusive:</b> drei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl (ausgenommen sind die French Fries mit Trüffel & Parmesan so wie die Special Sweet Potatos)	

## OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

<b>The Grill Steakhouse Burger</b> <sup>20,21,23,24,25,29,31,33</sup>	24.50
<i>U.S. Beef (ca.200g), Schmorzwiebeln, Tomate, Bergkäse, Salat im Briochebrötchen, Pommes Frites</i>	
<i>Extra Bacon für 1,-€ Aufschlag</i>	
<b>Fancy-Cheese Burger</b> <sup>20,21,23,24,25,29,31,33</sup>	27.50
<i>U.S. Beef, mit Cheddarkäse, rote Zwiebelmarmelade, Avocado, Kräutersalat, Briochbrötchen, Pommes Frites</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	34.50
<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>	32.50
<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>	63.50
<i>Argentinisches Rinderfilet (ca. 200g), 2 Stk Riesengarnele, Getrübelt Madeirajus, grüner Spargel</i>	
<i>Gerne servieren wir Ihnen diese Gericht auch mit</i>	
<b>U.S. Nebraska Tenderloin (ca.200g) mit einem Aufschlag von</b>	17,00

## TAGESANGEBOT

<b>Getrübelter Burger</b> <sup>20,21,23,24,25,29,31,33</sup>	29.50
<i>U.S. Beef, mit Parmesan und Tomme de Savoï-Käse überbacken</i>	
<i>Gegrillte Kräutersaitlinge Trüffelmayonaise geriebene Trüffellocken</i>	
<i>Rucolasalat und Briochbrötchen</i>	

## 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>	42.50
<i>fein aufgeschnitten in hauseigenem Pastramigewürz gewälzt, Sprossengemüse, Avocadoreis und Terriyaki-Sauce</i>	

## SIDES / BEILAGEN

<b>French Fries</b>	7.50	<b>Egg Florentine</b>	7.50
<i>Pommes mit Ketchup &amp; Mayo</i>		<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>	
<b>- getrübelt mit Parmesan überbacken</b>	17.50	<b>Green Asparagus</b>	9.50
		<i>Grüner gegrillter Spargel</i>	
<b>Sweet Potato Fries</b>	8.50	<b>Sautéed Mushrooms</b>	8.50
<i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		<i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
<b>Sweet Potatoes Special</b>	13.50	<b>White Onions</b>	5.50
<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>	6.50	<b>Cream Spinach</b>	6.50
<i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>		<i>Crème Spinat</i>	
<b>Baked Potato</b>	6.50	<b>Grilled Vegetable</b>	9.50
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>		<i>Gegrillte Gemüse der Saison</i>	

## SAUCES / SAUCEN

<b>The Grill Steak Sauce</b>	0.00	<b>Herb Butter</b>	2.00
		<i>Kräuterbutter</i>	
<b>BBQ Sauce</b>	4.00	<b>Whiskey-Dip</b>	3.50
		<i>Hauseigene Kreation</i>	
<b>Green Pepper Sauce</b>	4.00	<b>Garlic Butter</b>	2.00
<i>Pfeffer Sauce</i>		<i>Knoblauchbutter</i>	
<b>Sauce Béarnaise</b>	5.00	<b>Truffle Butter</b>	6.50
<i>Buttersauce mit Estragon und Kerbel</i>		<i>Trüffelbutter</i>	
<b>Horseradish</b>	1.50	<b>Truffle Mayonnaise</b>	6.50
<i>frisch geriebenrer Meerrettich</i>		<i>Getrübelt Mayonnaise</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.