



COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

Austern Irish Fines de Claire Premier No.2 (pro Stück) ^{4,23,31}	6.50
<i>Irland, mit Schalotten Mignonette, Schnittlauchbrot, Zitrone</i>	
Jahrgangssardinen in der Dose ^{21,23,24,31}	22.50
<i>La Brújula aus Galizien, handgeangelt, rote Zwiebeln, Gartenkresse, geröstete Focaccia</i>	
U.S. Rindercarpaccio vom Filet ^{22,24,31}	21.50
<i>Dünne Scheiben vom US.Filet, Rucola, Parmesan, Zitrone</i>	
Beef Tatar ^{20,21,24,31,33}	22.50
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
Tuna Tatar vom Malediven-Thunfisch ^{20,24,25,28,29,30,31}	22.50
<i>Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
Surf & Turf ^{20,21,24,25,28,29,30,31}	22.50
<i>Rindertatar vom Filet „klassisch“ und Thunfischtatar, Avocado und Teriyakisauce</i>	
Büffelmozzarella ^{20, 23, 24, 30, 31}	18.50
<i>italienischer Büffelmozzarella, auf Tomatencarpaccio, Rucola, Avocado und geröstete Focaccia</i>	
Imperial Auslese Kaviar ^{20, 23, 24, 30, 31}	76.50
<i>20g in der Originaldose auf Crusheisserviert, Geschmacklich ähnelt er sehr starkdem Osietrakaviar mit den klassischen Beilagen, Blinis, Sauercreme, Ei und feinen Zwiebelwürfelchen</i>	
pro 20g Dose zu Ihren gewählten Speisen	67.50

WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnele pro Stück ^{22, 27, 29, 33}	6.90
<i>mit Teriyaki-Sauce und japanischem Bergpfeffer</i>	
Pimientos de Padrón ^{21,23,24}	18.50
<i>in Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip</i>	
Gebackene Calamaretti ^{20,21,23,24,26,31,33}	19.50
<i>mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
Chicken Drumsticks ^{21, 22, 24}	19.50
<i>gebackene Maishähnchenkeulchen, Koreanischer BBQ-Dip, Sesam, Frühlauch</i>	
Shrimpstempura ^{21, 22, 24}	34.50
<i>11 Stk. Garnelen gebacken mit dreierlei Dip's Teriyaki, KoreanischeBBQ-Dipsauce und Knoblauchmayonaise</i>	

SALAD / SALAT

Ceasar Salad ^{3,20,21,23,24,31}	18.50
<i>Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons</i>	
- zusätzlich mit Maishähnchenstreifen	+14.50
Cole Slaw-Salat	8.50
<i>klassische Grillbeilage aus den Staaten, Weißkohlsalat mit Karotten, Schmand und Apfelessig</i>	
Mixed Greens ^{24,31}	8.50
<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	
junge Blattsalate mit Champagnervinaigrette	11.50
Cucumber Salad	9.50
<i>Gurkensalat mit Schalotten, Dill und Schmand</i>	
Tomato Salad	9.50
<i>kleiner Tomatensalat, rote Zwiebeln, Kräuter</i>	

STEAKS / STEAKS

U.S. Nebraska Tenderloin			
<i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>			
Lady's Cut (ca. 200g)	68.50		
Regular Cut (ca. 300g)	99.50		
Auf Anfrage: Sheriff Cut (ca. 500g)	167.00		
Argentinisches Rinderfilet			
Lady's Cut (ca. 200g)	52.50		
Regular Cut (ca. 300g)	69.50		
Sheriff Cut (ca. 500g)	126.50		
U.S. Nebraska New York Strip			
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>			
Rumpsteak (ca. 300 g)	57.50		
Rumpsteak (ca. 400 g)	72.50		
Rumpsteak (ca. 600 g)	119.50		
U.S. Nebraska Rib-Eye Steak			
<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauage Das Lieblingssteak der Köche.</i>			
Rib-Eye (ca. 300 g)	79.50		
Rib-Eye (ca. 400 g)	99.50		
Rib-Eye (ca. 600 g)	167.50		
Filet Mignon			
<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)</i>			
		59.50	
John Stone Cowboysteak -Dry Aged			
<i>auch bekannt als Rib Eye Bone-In oder Delmonico-Steak Kotelett aus der Hochrippe mit kurzem Knochen</i>			
Cowboysteak (ca. 600 g)		123.50	
Cowboysteak (ca. 800 g)		164.50	
Auf Anfrage: Cowboysteak (ca. 1000 g)		217.50	
U.S. Nebraska Porterhouse Steak			
<i>Der König unter den Steaks. Eine Seite zartes Filet, die andere herzhaftes Rumpsteak</i>			
		(ca. 900 g)	172.50
		(ca. 1200 g)	222.50
U.S. Nebraska T-Bone Steak			
<i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker</i>			
		(ca. 600 g)	114.50
Irishes John Stone Tomahawksteak			172.50
<i>Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen,auch bekannt als Entrecote der Hochrippe (ca.1000g)</i>			
Geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer runden das Steak Erlebnis ab.			

SOUPS / SUPPEN

Zwiebelsuppe ^{2,20,21,23,24,29}	14.50
<i>klassische Zwiebelsuppe mit Schmorzwiebeln, Rinderfiletspitzen und gebackenem Comté-Toast</i>	
Tom Kha Gung ^{1,2,24,26,27,28,29}	19.50
<i>Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Chili, Zitronengras, Pilzen und gebratener Garnele</i>	

VEGETARIAN / VEGETARISCH

Vegetable-Green Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	26.50
<i>Saisonalles knackiges Gemüse in grüner Currysauce, Mandel-Limettenreis</i>	
Cauliflower Duett ^{1,21,23,31,33}	25.50
<i>zweierlei Blumenkohl, gegrillt und gratiniert mit Sauce Béarnaise, Rote-Bete-Salat und karamalisierte Cashewkerne</i>	

„FAMILY STYLE“

Argentinisches Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g)	159.50
Inklusive: 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

The Grill Steakhouse Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	29.50
<i>U.S. Beef (ca.200g), Schmorzwiebeln, Tomate, Bergkäse, Salat im Briochebrötchen, Pommes Frites</i>	
Extra Bacon für 2,-€ Aufschlag bei allen Burgern	
Fancy-Cheese Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	31.50
<i>U.S. Beef, mit Cheddarkäse, rote Zwiebelmarmelade, Avocado, Kräutersalat, Briochebrötchen, Pommes Frites</i>	
Wiener Schnitzel	39.50
<i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln (Bacon & Zwiebel), Zitrone und Preiselbeeren</i>	
Beef-Green-Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	38.50
<i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Thai-Gemüse in grüner Kokos-Currysauce und Basmati-Mandel-Limettenreis</i>	
Surf & Turf ^{20,23,24,27}	69.50
<i>Argentinisches Rinderfilet (ca. 200g), 2 Stk Riesengarnelen, Getrübtele Madeirajus, grüner Spargel</i>	
<i>gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht auch mit</i>	
U.S. Nebraska Tenderloin (ca.200g) mit einem Aufschlag von	17,00

ANGEBOT

Getrübelter Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	34.50
<i>U.S. Beef, mit Parmesan und Tomme de Savoï-Käse überbacken</i>	
<i>Gegrillte Kräutersaitlinge Trüffelmayonaise geriebene Trüffellocken</i>	
<i>Rucolasalat und Briochebrötchen</i>	

FISH / FISCH

Catch of the Day	Tagespreis
<i>wechselndes Tagesangebot</i>	
Black Cod „Misoyaki“ ^{22,23,24,28,29,33}	54.50
<i>Auch bekannt als Kohlenfisch, der samtige Trendsetter aus Japan's Küche Jagt bis in einer Tiefe von tausend Meter mind 24 Std. in einer Misomarinade mariniert mit Sushires marinierten Wasabisesamglasnudeln und Limette</i>	

SIDES / BEILAGEN

French Fries	8.50	Egg Florentine	8.50
<i>Pommes mit Ketchup & Mayo</i>		<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>	
- getrübelt mit Parmesan überbacken	18.50	Green Asparagus	11.50
		<i>Grüner gegrillter Spargel</i>	
Sweet Potato Fries	10.50	Sautéed Mushrooms	9.50
<i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		<i>gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
Sweet Potatoes Special	17.50	White Onions	7.00
<i>- mit Bacon, Cheddar, Basilikum und Ahornsirup</i>		<i>gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz</i>	
Fried Potatoes	8.50	Green Beans	8.50
<i>Bratkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln</i>		<i>Grüne Bohnen</i>	
Mashed Potatoes	7.50	Cream Spinach	8.50
<i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>		<i>Crème Spinat</i>	
Baked Potato	8.50	Grilled Vegetable	11.50
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>		<i>gegrilltes Gemüse der Saison</i>	

SAUCES / SAUCEN

The Grill Steak Sauce	0.00	Whiskey-Dip	6.50
		<i>Hauseigene Kreation</i>	
BBQ Sauce	5.00	Garlic Butter	5.50
		<i>Knoblauchbutter</i>	
Green Pepper Sauce	5.00	Truffle Butter	9.50
<i>Pfeffer Sauce</i>		<i>Trüffelbutter</i>	
Sauce Béarnaise	6.00	Truffle Mayonnaise	8.50
<i>Buttersauce mit Estragon und Kerbel</i>		<i>Getrübtele Majonnaise</i>	
Horseradish	4.50	Butter of Gods	8.50
<i>frisch geriebenrer Meerrettich</i>		<i>mit geröstetem Knochenmark und gebeiztem Eigelb</i>	
Herb Butter	5.50		
<i>Kräuterbutter</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.