



COLD APPETIZERS / KALTE 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 ^{22,24,31}	19.50
<i>Dünne Scheiben vom U.S. Filet, Rucola, Parmesan, Zitrone</i>	
Beef Tatar ^{20,21,24,31,33}	19.50
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
Tuna Tatar vom Malediven-Thunfisch ^{20,24,25,28,29,30,31}	19.50
<i>Thunfischtatar mit Avocado und Terriyaki-Sauce</i>	
Surf & Turf ^{20,21,24,25,28,29,30,31}	19.50
<i>Rindertatar vom Filet „klassisch“ und Thunfischtatar, Avocado und Terriyakisauce</i>	
Büffelmozzarella ^{20, 23, 24, 30, 31}	14.50
<i>italienischer Büffelmozzarella, auf Tomatencarpaccio, Rucola, Avocado und geröstete Focaccia</i>	

WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

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

SALAD / SALAT

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

STEAKS / STEAKS

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

SOUPS / SUPPEN

Beeftea ^{2,20,21,23,24,29}	11.50
<i>Rinderessenz, Schmorzwiebeln, Fleischeinlage, 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>Saisonelle knackige Gemüse in grüner Currysauce, Mandel-Limettenreis</i>	
Cauliflower Duett ^{1,21,23,31,33}	19.50
<i>Zweierlei Blumenkohl, gegrillt und gratiniert mit Sauce Béarnaise, Rote-Bete-Salat und karamalisierte Cashewkerne</i>	
Vegetarische Tacos	14.50
<i>Avocado- Kürbistatar, Schmorzwiebeln, kaltgerührte Preiselbeere</i>	

„FAMILY STYLE“

U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 300 g) und	
U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g)	149.50

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}	21.50
<i>U.S. Beef (ca.200g), Schmorzwiebeln, Tomate, Bergkäse, Bacon und Salat im Briochebrötchen, Pommes Frites</i>	
Fancy-Cheese Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	24.50
<i>U.S. Beef, mit Cheddarkäse, rote Zwiebelmarmelade, Avocado, Kräutersalat, Briochebrötchen, Pommes Frites</i>	
Wiener Schnitzel	28.50
<i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln (Bacon & Zwiebel), Zitrone und Preiselbeeren</i>	
Beef-Green-Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	29.50
<i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Thai-Gemüse in grüner Kokos-Currysauce und Basmati-Mandel-Limettenreis</i>	
Surf & Turf ^{20,23,24,27}	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>	
U.S. Nebraska Tenderloin (ca.200g) mit einem Aufschlag von	17,00

TAGESANGEBOT

U.S. Nebraska Tri Tip	
<i>Bürgermeisterstück (ca. 300g)</i>	38.50

Bitte beachten Sie auch unser aktuelles Spargelangebot

FISH / FISCH

Catch of the Day	Tagespreis
<i>wechselndes Tagesangebot</i>	
Thunfischpastrami „Rare“ ^{22,23,24,28,29,33}	37.50
<i>fein aufgeschnitten in hauseigenem Pastramigewürz gewälzt, Sprossengemüse, Avocadoeis und Terriyaki-Sauce</i>	

SIDES / BEILAGEN

French Fries	5.50	Egg Florentine	6.50
<i>Pommes mit Ketchup & Mayo</i>		<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>	
- getrüffelt mit Parmesan überbacken	15.50	Green Asparagus	9.50
		<i>Grüner gegrillter Spargel</i>	
Sweet Potato Fries	7.50	Sautéed Mushrooms	8.50
<i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		<i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
Sweet Potatoes Special	12.50	White Onions	4.50
<i>- mit Bacon, Cheddar, Basilikum und Ahornsirup</i>		<i>Gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz</i>	
Fried Potatoes	5.50	Green Beans	6.50
<i>Bratkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln</i>		<i>Grüne Bohnen</i>	
Mashed Potatoes	5.50	Cream Spinach	5.50
<i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>	+4.00	<i>Crème Spinat</i>	
Baked Potato	5.50	Grilled Vegetable	7.50
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>		<i>Gegrillte Gemüse der Saison</i>	

SAUCES / SAUCEN

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