



COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

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

WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

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

SALAD / SALAT

|                                                                                                    |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Ceasar Salad</b> <sup>3,20,21,23,24,31</sup>                                                    | <b>18.50</b>  |
| <i>Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons</i>                                                     |               |
| - zusätzlich mit Maishähnchenstreifen                                                              | <b>+14.50</b> |
| <b>Cole Slaw-Salat</b>                                                                             | <b>8.50</b>   |
| <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>                                                               | <b>8.50</b>   |
| <i>junge Blattsalate mit Champagnervinaigrette</i>                                                 | <b>11.50</b>  |
| <b>Cucumber Salad</b>                                                                              | <b>9.50</b>   |
| <i>Gurkensalat mit Schalotten, Dill und Schmand</i>                                                |               |
| <b>Tomato Salad</b>                                                                                | <b>9.50</b>   |
| <i>kleiner Tomatensalat, rote Zwiebeln, Kräuter</i>                                                |               |

STEAKS / STEAKS

U.S. Nebraska Tenderloin

Rinderfilet – Der Evergreen \*Center Cut

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| Lady’s Cut (ca. 200g)                      | <b>68.50</b>  |
| Regular Cut (ca. 300g)                     | <b>99.50</b>  |
| <b>Auf Anfrage:</b> Sheriff Cut (ca. 500g) | <b>167.00</b> |

Argentinisches Rinderfilet \*Center Cut

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Lady’s Cut (ca. 200g)  | <b>52.50</b>  |
| Regular Cut (ca. 300g) | <b>69.50</b>  |
| Sheriff Cut (ca. 500g) | <b>126.50</b> |

U.S. Nebraska New York Strip

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Rumpsteak (ca. 300 g) | <b>57.50</b>  |
| Rumpsteak (ca. 400 g) | <b>72.50</b>  |
| Rumpsteak (ca. 600 g) | <b>119.50</b> |

U.S. Nebraska Rib-Eye Steak

Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauge

Das Lieblingssteak der Köche.

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Rib-Eye (ca. 300 g) | <b>79.50</b>  |
| Rib-Eye (ca. 400 g) | <b>99.50</b>  |
| Rib-Eye (ca. 600 g) | <b>167.50</b> |

Filet Mignon

Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)

|                                                              |               |
|--------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                              | <b>59.50</b>  |
| <b>John Stone Cowboysteak -Dry Aged</b>                      |               |
| <i>auch bekannt als Rib Eye Bone-In oder Delmonico-Steak</i> |               |
| <i>Kotelett aus der Hochrippe mit kurzem Knochen</i>         |               |
| Cowboysteak (ca. 600 g)                                      | <b>123.50</b> |
| Cowboysteak (ca. 800 g)                                      | <b>164.50</b> |
| <b>Auf Anfrage:</b> Cowboysteak (ca. 1000 g)                 | <b>217.50</b> |

U.S. Nebraska Porterhouse Steak

Der König unter den Steaks.

Eine Seite zartes Filet,

|                                       |              |               |
|---------------------------------------|--------------|---------------|
| die andere herzhaftes Rumpsteak       | (ca. 900 g)  | <b>172.50</b> |
| Für 2 Personen oder den großen Hunger | (ca. 1200 g) | <b>222.50</b> |

U.S. Nebraska T-Bone Steak

Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker

(ca. 600 g) **114.50**

Irisches John Stone Tomahawksteak

**172.50**

Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen,auch bekannt als Entrecote der Hochrippe (ca.1000g)

Geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer runden das Steak Erlebnis ab.

OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

|                                                                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>The Grill Steakhouse Burger</b> <sup>20,21,23,24,25,29,31,33</sup>                                            | <b>29.50</b> |
| <i>U.S. Beef (ca.200g), Schmorzwiebeln, Tomate, Bergkäse, Salat im Briochebrötchen, Pommes Frites</i>            |              |
| <b>Extra Bacon für 2,-€ Aufschlag bei allen Burgern</b>                                                          |              |
| <b>Fancy-Cheese Burger</b> <sup>20,21,23,24,25,29,31,33</sup>                                                    | <b>31.50</b> |
| <i>U.S. Beef, mit Cheddarkäse, rote Zwiebelmarmelade, Avocado, Kräutersalat, Briochebrötchen, Pommes Frites</i>  |              |
| <b>Getröffelter Burger</b> <sup>20,21,23,24,25,29,31,33</sup>                                                    | <b>34.50</b> |
| <i>U.S. Beef, mit Parmesan und Tomme de Savoi-Käse überbacken</i>                                                |              |
| <i>Gegrillte Kräutersaitlinge Trüffelmayonaise geriebene Trüffelflocken</i>                                      |              |
| <i>Rucolasalat und Briochebrötchen</i>                                                                           |              |
| <b>Wiener Schnitzel</b>                                                                                          | <b>39.50</b> |
| <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>                                                            | <b>38.50</b> |
| <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>                                                                    | <b>69.50</b> |
| <i>Argentinisches Rinderfilet (ca. 200g), 2 Stk Riesengarnelen, Getröffelte Madeirajus, grüner Spargel</i>       |              |

„FAMILY STYLE“

|                                                                                       |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Argentinisches Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g)</b> | <b>159.50</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|

**Inklusive:** drei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl (ausgenommen sind die French Fries mit Trüffel & Parmesan so wie die Special Sweet Potatos)

FISH / FISCH

Catch of the Day Tagespreis

wechselndes Tagesangebot

**Black Cod „Misoyaki“** <sup>22,23,24,28,29,33</sup> **54.50**

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 Sushireis marinierten

Wasabisesamglasnudeln und Limette

SIDES / BEILAGEN

|                                                       |              |                                                                   |
|-------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>French Fries</b>                                   | <b>8.50</b>  |                                                                   |
| <i>Pommes mit Ketchup &amp; Mayo</i>                  |              |                                                                   |
| - getröffelt mit Parmesan überbacken                  | <b>18.50</b> | <b>Sautéed Mushrooms</b> <b>9.50</b>                              |
|                                                       |              | <i>gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>     |
| <b>Sweet Potato Fries</b>                             | <b>10.50</b> | <b>White Onions</b> <b>7.00</b>                                   |
| <i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>                  |              | <i>gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz</i>        |
| <b>Sweet Potatoes Special</b>                         | <b>17.50</b> |                                                                   |
| <i>- mit Bacon, Cheddar, Basilikum und Ahornsirup</i> |              | <b>Green Beans</b> <b>8.50</b>                                    |
|                                                       |              | <i>Grüne Bohnen</i>                                               |
| <b>Fried Potatoes</b>                                 | <b>8.50</b>  | <b>Cream Spinach</b> <b>8.50</b>                                  |
| <i>Bratkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln</i>          |              | <i>Crème Spinat</i>                                               |
| <b>Mashed Potatoes</b>                                | <b>7.50</b>  | <b>Grilled Vegetable</b> <b>11.50</b>                             |
| <i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>                     |              | <i>gegrilltes Gemüse der Saison</i>                               |
| <b>Baked Potato</b>                                   | <b>8.50</b>  | <b>Wildbroccoli „Bimi „</b> <b>17.50</b>                          |
| <i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>                   |              | <i>Gebackener Wildbroccoli, Mild, Nussig, mit Butter gebacken</i> |
| <b>Egg Florentine</b>                                 | <b>8.50</b>  | <b>Cream Corn</b> <b>8.50</b>                                     |
| <i>Gebackenes Ei in Spinat</i>                        |              | <i>Crème Mais</i>                                                 |
| <b>Green Asparagus</b>                                | <b>12.50</b> | <i>gekochter Mais in cremiger Gewürzsahnesauce</i>                |
| <i>Grüner gegrillter Spargel</i>                      |              |                                                                   |

SAUCES / SAUCEN

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