THE GRILL

UPPER KÖ

Empfehlungskarte

Der Herbstdrink kreiert von unserem Barman Robin

Golden Harvest
Sanddorn, Rum, Apfel, leichte Gewürzzimtnote
16,50 €

Gebackener Fetakäse

Fetakäse knusprig Paniert,
auf Romanasalat mit Frühlingszwiebeln, griechischem Oreganodressing
und Rosmarinhonig zum selber drüber geben
18,50€

mit Filetspitzen Aufpreis pro Portion 9,90 € *oder* *mit Riesengarnelen Aufpreis pro Stk. 6,90 €*

Kürbiscreme

Cremige Suppe vom Muskatkürbis mit Pfirsichlikör verfeinert,
karamellisierten Ziegenkäsemurmeln, geröstete Kürbiskerne
15,50€

Hirschrückenmignons

2 Mignons vom Hirschrücken (ca. 180g) auf cremigen Herbstpilzen,
gebackene Kartoffel-Trüffelkrusteln
58,50€

Thunfischpastrami

Thunfisch (ca.160g) kurz unter dem Grill geflämmt,
mit hauseigener Gewürzmischung veredelt,
dazu Zitronengras-Hokkaidokürbisrisotto und Kaffir-Limettengel
46,50€

Gegrillter Rindermarkknochen

-Als Vorspeise oder Zwischengericht-
In der Länge halbierter Rindermarkknochen, gratiniert mit Butter of Gods, Meersalz und etwas Trüffel, dazu geröstetes Weißbrot. Es passt auch hervorragend, wenn Sie sich das heiße Mark aus dem Knochen, direkt über Ihr Steak streichen
39,50€
Sie könne dieses Gericht auch upgraden mit einer Dose Kaviar (20g)
+67,50€

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung