



### COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

<b>Oysri Austern No3</b> (pro Stück) <sup>4,23,31</sup>	<b>6.50</b>
<i>mit Schnittlauchbrot, Schalottenvinaigrette und Zitrone</i>	
<b>U.S. Rindercarpaccio</b> vom Filet <sup>22,24,31</sup>	<b>19.50</b>
<i>dünne Scheiben vom U.S. Filet, Rucola, Parmesan und Zitrone</i>	
<b>Beef Tatare</b> <sup>20,21,24,31,33</sup>	<b>19.50</b>
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
<b>Tuna Tatare</b> vom Malediven-Thunfisch <sup>20,24,25,28,29,30,31</sup>	<b>19.50</b>
<i>Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>20,21,24,25,28,29,30,31</sup>	<b>19.50</b>
<i>Rindertatar vom Filet „klassisch“ und Thunfischtatar, Avocado und Teriyakisauce</i>	
<b>Büffelmozzarella</b> <sup>20, 23, 24, 30, 31</sup>	<b>16.50</b>
<i>Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Guacamole, Rucola und Balsamicoperlen</i>	

### WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

<b>Gegrillte Riesengarnele</b> pro Stück <sup>22, 27, 29, 33</sup>	<b>5.90</b>
<i>Gurkenspaghetti und Teriyakisauce</i>	
<b>Pimientos de Padrón</b> <sup>21,23,24</sup>	<b>14.50</b>
<i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip</i>	
<b>Gebackene Calamaretti</b> <sup>20,21,23,24,26,31,33</sup>	<b>15.50</b>
<i>mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
<b>Tempura-Garnelen</b> <sup>21, 22, 24, 26, 28</sup>	<b>24.50</b>
<i>Fünf Black Tiger Riesengarnelen in Tempura Teig gebacken mit Chili Mayonnaise, Cocktailsauce und Knoblauch Dip</i>	

### SALAD / SALAT

<b>Cole Slaw-Salad</b> <sup>23</sup>	<b>6.50</b>
<i>klassische Grillbeilage aus den Staaten, Weißkohlsalat mit Karotten, Schmand und Apfelessig</i>	
<b>Mixed Greens</b> <sup>24,31</sup>	<b>6.50</b>
<i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	
<b>Junge Blattsalate</b> mit Limonen-Vanille-Vinaigrette	<b>10.50</b>
<b>Cucumber Salad</b> <sup>24,31</sup>	<b>7.50</b>
<i>Gurkensalat mit Schalotten und Dill</i>	
<b>Tomato Salad</b> <sup>24,31</sup>	<b>7.50</b>
<i>kleiner Tomatensalat, rote Zwiebeln, Kräuter</i>	
<b>Cesar Salad</b> <sup>3,20,21,23,24,31</sup>	<b>12.50</b>
<i>Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons</i>	

## STEAKS / STEAKS

<b>U.S. Nebraska Tenderloin</b> <i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		<b>Filet Mignon</b> <i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100g)</i>	<b>46.50</b>
Lady's Cut (ca. 200g)	<b>57.50</b>	<b>U.S. Nebraska Porterhouse Steak</b> <i>Der König unter den Steaks.</i>	
Regular Cut (ca. 300g)	<b>82.50</b>	<i>Eine Seite zartes Filet,</i>	
John Wayne Cut (ca. 500g)	<b>140.50</b>	<i>die andere herzhaftes Rumpsteak</i> (ca. 900g)	<b>139.50</b>
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>		<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger</i> (ca. 1.200g)	<b>179.50</b>
Lady's Cut (ca. 200g)	<b>42.50</b>	<b>U.S. Nebraska T-Bone Steak</b> <i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker</i> (ca. 600g)	<b>79.50</b>
Regular Cut (ca. 300g)	<b>58.50</b>		
Sheriff Cut (ca. 500g)	<b>99.50</b>	<b>Steak Garstufen</b>	
<b>U.S. Nebraska New York Strip</b> <i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		Rare / Stark Blutig (ca. 40 °C)	
Rumpsteak (ca. 300g)	<b>45.50</b>	Medium Rare / Blutig (ca. 50 °C)	
Rumpsteak (ca. 400g)	<b>57.50</b>	Medium / Rosa (ca. 60 °C)	
Rumpsteak (ca. 600g)	<b>91.50</b>	Medium Well / Leicht Rosa (ca. 75 °C)	
<b>U.S. Nebraska Rib-Eye Steak</b> <i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauße</i> <i>Das Lieblingssteak der Köche.</i>		Well Done / Grau (ca. 85 °C)	
Rib-Eye (ca. 300g)	<b>64.50</b>		
Rib-Eye (ca. 400g)	<b>84.50</b>		
Rib-Eye (ca. 600g)	<b>128.50</b>		

### SOUPS / SUPPEN

<b>Tom Yam Gung</b> <sup>1,2,24,26,27,28,29</sup>	<b>14.50</b>
<i>Thailändischer Eintopf mit Riesengarnele, Thunfisch, Chili, Pilzen, Lauch, Tomate und Koriander</i>	
<b>Cremsuppe vom Muskatkürbis</b> <sup>1,2,29</sup>	<b>12.50</b>
<i>mit Schalotten, Ingwer, Chili und Granny Smith Äpfeln, Kürbischutney und Steirischem Kürbiskernöl</i>	

### VEGETARIAN / VEGETARISCH

<b>Thai-Red-Curry</b> <sup>1,2,24,27,28,29,33</sup>	<b>22.50</b>
<i>Knackiges Gemüse aus dem Wok in Roter Kokos Currysauce und Basmatireis.</i>	
<b>Trüffel-Pasta</b> <sup>1,21,23,31,33</sup>	<b>33.50</b>
<i>Feine Bandnudeln mit gehobeltem Sommertrüffel und Parmesan.</i>	

### OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

<b>The Grill Steakhouse Burger</b> <sup>1,20,21,23,24,25,29,31,33</sup>	<b>24.50</b>
<i>Saftig gegrilltes Nebraska Beef (ca.250g) mit geschmorten Zwiebeln, Bacon und Cheddar im Briochebrötchen und Pommes Frites</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>20,21,23,24,31,33</sup>	<b>31.50</b>
<i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln, (Speck&amp;Zwiebel) Zitrone und Preiselbeeren</i>	
<b>Beef Red Curry</b> <sup>1,2,24,27,28,29,33</sup>	<b>32.50</b>
<i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Currysauce und Basmatireis</i>	
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>20,23,24,27</sup>	<b>75.50</b>
<i>U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 200 g) und gebratene Riesengarnele mit gegrilltem grünem Spargel, Kartoffelpüree und Kalbsjus</i>	

### „FAMILY STYLE ESSEN ZUM TEILEN“

**U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g) 159.50**

**Inklusive:** drei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl (getrüffelte Beilagen berechnet wir mit einem Aufpreis)

### FISH / FISCH

<b>Kross gebratenes Filet vom Loup de Mer</b> <sup>23,26,28</sup>	<b>38.50</b>
<i>mit gebratenem Hokkaido Kürbis, Kartoffel-Garnelenpüree mit Kräutern und Chili</i>	
<b>Gegrilltes Thunfischfilet „Rare“</b> <sup>23,24,28,29,31</sup>	<b>42.50</b>
<i>mit Wildkräutersalat, Crackern, Guacamole und Teriyakisauce</i>	

### SAUCES / SAUCEN

<b>The Grill Steak Sauce</b> <sup>3,20,24</sup>	<b>0.00</b>	<b>Guacamole</b>	<b>5.50</b>
<b>BBQ Sauce</b> <sup>1,12,24,29,31,33</sup>	<b>4.00</b>	<i>Avocado Dip</i>	
<b>Green Pepper Sauce</b> <sup>1,3,20,23,24,31</sup>	<b>4.00</b>	<b>Herb Butter</b>	<b>2.00</b>
<i>Pfeffer Sauce</i>		<i>Kräuterbutter</i>	
<b>Sauce Béarnaise</b> <sup>1,21,23,31,33</sup>	<b>4.50</b>	<b>Garlic Butter</b> <sup>23</sup>	<b>2.00</b>
<i>Buttersauce mit Estragon und Kerbel</i>		<i>Knoblauchbutter</i>	
<b>Horseradish</b>	<b>1.50</b>	<b>Truffle Mayonnaise</b> <sup>23</sup>	<b>6.50</b>
<i>frisch geriebener Meerrettich</i>		<i>Getrüffelte Mayonnaise</i>	

### SIDES / BEILAGEN

<b>French Fries</b>	<b>7.50</b>	<b>Sautéed Mushrooms</b> <sup>23</sup>	<b>8.50</b>
<i>Pommes mit Ketschup &amp; Mayo</i>		<i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
<b>Sweet Potat Fries</b>	<b>8.50</b>	<b>White Onions</b> <sup>23</sup>	<b>5.50</b>
<i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		<i>Gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz</i>	
<b>Fried Potatoes</b> <sup>1,2,3,23</sup>	<b>7.50</b>	<b>Green Beans</b> <sup>23</sup>	<b>7.50</b>
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>		<i>Grüne Bohnen</i>	
<b>Mashed Potatoes</b> <sup>23</sup>	<b>6.50</b>	<b>Cream Spinach</b> <sup>23,24,31</sup>	<b>6.50</b>
<i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>	<b>+6.00</b>	<i>Crème Spinat</i>	
<b>Grilled Vegetables</b>	<b>9.50</b>	<b>Pommes-Trüffel-Parmesan</b> <sup>23</sup>	<b>17.50</b>
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>		<i>Pommes mit Parmesan überbacken und gehobeltem Trüffel</i>	
<b>Baked Potato</b> <sup>23</sup>	<b>6.50</b>	<b>Süßkartoffel-Bacon-Ahornsirup</b> <sup>1,2,3,20</sup>	<b>17.50</b>
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>		<i>Süßkartoffelpommes mit krossem Speck, Schalotten und Ahornsirup</i>	
<b>Egg Florentine</b>	<b>7.50</b>	<b>Green Asparagus</b> <sup>23</sup>	<b>9.50</b>
<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>		<i>Grüner gegrillter Spargel</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.