



COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

Oysri Austern No3 <i>(pro Stück)</i> ^{4,23,31}	6.50
<i>mit Schnittlauchbrot, Schalottenvinaigrette und Zitrone</i>	
U.S. Rindercarpaccio <i>vom Filet</i> ^{22,24,31}	21.50
<i>dünne Scheiben vom U.S. Filet, Rucola, Parmesan und Zitrone</i>	
Beef Tatare ^{20,21,24,31,33}	22.50
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
Tuna Tatare <i>vom Malediven-Thunfisch</i> ^{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>	
Burrata ^{20,23,24,30,31}	20.50
<i>Burrata mit marinierten Tomaten, Oliven, Basilikum und Focaccia</i>	

WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnele <i>pro Stück</i> ^{22,27,29,33}	6.90
<i>mit Wakame Salat und Teriyaki-Sauce</i>	
Pimientos de Padrón ^{21,23,24}	17.50
<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>	
Tempura-Garnelen ^{21,22,24,26,28}	28.50
<i>Black Tiger Riesengarnelen in Tempura Teig gebacken mit Chili Mayonnaise, Cocktailsauce und Knoblauch Dip</i>	

SALAD / SALAT

Cole Slaw-Salad ²³	8.50
<i>klassische Grillbeilage aus den Staaten, Weißkohlsalat mit Karotten, Schmand und Apfelessig</i>	
Mixed Greens ^{24,31}	7.50
<i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	
Junge Blattsalate <i>mit Limonen-Vanille-Vinaigrette</i>	11.50
Cucumber Salad ^{24,31}	9.50
<i>Gurkensalat mit Schalotten und Dill und Schmand</i>	
Tomato Salad ^{24,31}	9.50
<i>kleiner Tomatensalat, rote Zwiebeln, Kräuter</i>	
Cesar Salad ^{3,20,21,23,24,31}	16.50
<i>Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons</i>	

STEAKS / STEAKS

U.S. Nebraska Tenderloin		Filet Mignon	
<i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100g)</i>	
Lady’s Cut (ca. 200g)	68.50		59.50
Regular Cut (ca. 300g)	99.50	U.S. Nebraska Porterhouse Steak	
John Wayne Cut (ca. 500g)	167.50	<i>Der König unter den Steaks.</i>	
Argentinisches Rinderfilet		<i>Eine Seite zartes Filet,</i>	
Lady’s Cut (ca. 200g)	52.50	<i>die andere herzhaftes Rumpsteak</i>	<i>(ca. 900g)</i> 172.50
Regular Cut (ca. 300g)	69.50	<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger</i>	<i>(ca. 1.200g)</i> 225.50
Sheriff Cut (ca. 500g)	126.50	U.S. Nebraska T-Bone Steak	
U.S. Nebraska New York Strip		<i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker</i>	
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<i>(ca. 600g)</i>	115.50
Rumpsteak (ca. 300g)	57.50	Wagyu Tomahawk Steak	
Rumpsteak (ca. 400g)	72.50	<i>Australien - Stockyard BMS 8 - 9</i>	
Rumpsteak (ca. 600g)	110.50	<i>Das Steak mit dem extra langen Knochen</i>	<i>(ca. 2000g)</i> 450.00
U.S. Nebraska Rib-Eye Steak		Steak Garstufen	
<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauge</i>		<i>Rare / Stark Blutig (ca. 40 °C)</i>	
<i>Das Lieblingssteak der Köche.</i>		<i>Medium Rare / Blutig (ca. 50 °C)</i>	
Rib-Eye (ca. 300g)	79.50	<i>Medium / Rosa (ca. 60 °C)</i>	
Rib-Eye (ca. 400g)	99.50	<i>Medium Well / Leicht Rosa (ca. 75 °C)</i>	
Rib-Eye (ca. 600g)	167.50	<i>Well Done / Grau (ca. 85 °C)</i>	

SOUPS / SUPPEN

Tom Yam Gung ^{1,2,24,26,27,28,29}	17.50
<i>Thailändischer Eintopf mit Riesengarnele, Chili, Pilzen, Lauch, Tomate und Koriander</i>	
Cremésuppe vom Muskatkürbis ^{1,2,29}	15.50
<i>mit Schalotten, Ingwer, Chili und Granny Smith Äpfeln, Kürbis Chutney, Kernöl und gebackener Ziegenkäsezigarre</i>	

VEGETARIAN / VEGETARISCH

Thai-Red-Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	24.50
<i>Knackiges Gemüse aus dem Wok in Roter Kokos Currysauce und Basmatireis.</i>	
Trüffel-Pasta ^{1,21,23,31,33}	35.50
<i>Spaghettini mit gehobeltem Trüffel und Parmesan.</i>	

OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

The Grill Steakhouse Burger ^{1,20,21,23,24,25,29,31,33}	29.50
<i>Saftig gegrilltes Nebraska Beef (ca.250g) mit geschmorten Zwiebeln, Bacon und Cheddar im Briochebrötchen und Pommes Frites</i>	
Wiener Schnitzel ^{20,21,23,24,31,33}	38.50
<i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren</i>	
Beef Red Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	36.50
<i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Currysauce und Basmatireis</i>	
Shrimp Red Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	36.50
<i>Riesengarnelen mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Currysauce und Basmatireis</i>	
Surf & Turf ^{20,23,24,27}	86.50
<i>U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 200 g) mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel, Kartoffelpüree und Kalbsjus</i>	

„FAMILY STYLE ESSEN ZUM TEILEN“

Argentinisches Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g) 162.50

Inklusive: drei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl (getrübte Beilagen sowie Special Sweet Potatos berechnen wir mit einem Aufpreis)

FISH / FISCH

Lachsfilet „Misoyaki“ ^{23,26,28}	38.50
<i>Lachsfilet in Misomarinade aus dem Ofen mit Kimchireis und Edamame</i>	
Thunfish „Rare“ ^{23,24,28,29,31}	44.50
<i>in einer Panade aus sardischem Weißbrot und Kräutern gebacken mit Baby-Pak Choi - Sprossengemüse</i>	
Gebratenes Filet vom Steinbutt ^{23,24,28,29,31}	56.50
<i>mit Wildem Broccoli und Kartoffelpüree</i>	

SAUCES / SAUCEN

The Grill Steak Sauce ^{3,20,24}	4.50	Guacamole	6.50
BBQ Sauce ^{1,12,24,29,31,33}	5.00	<i>Avocado Dip</i>	
Green Pepper Sauce ^{1,3,20,23,24,31}	5.00	Herb Butter	4.50
<i>Pfeffer Sauce</i>		<i>Kräuterbutter</i>	
Sauce Béarnaise ^{1,21,23,31,33}	6.00	Garlic Butter ²³	4.50
<i>Buttersauce mit Estragon und Kerbel</i>		<i>Knoblauchbutter</i>	
Horseradish	4.50	Truffle Mayonnaise ²³	8.50
<i>frisch geriebener Meerrettich</i>		<i>Getrübte Mayonnaise</i>	
Truffle Butter ²³	8.50	Chimi Churi ²³	6.50
<i>Trüffelbutter</i>		<i>Kräuter Knoblauchsauce mit Olivenöl</i>	

SIDES / BEILAGEN

French Fries ²⁴	8.50	White Onions ²³	7.50
<i>Pommes mit Ketschup & Mayo</i>		<i>Gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz</i>	
Sweet Potatoe Fries	10.50	Green Beans ²³	8.50
<i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		<i>Grüne Bohnen</i>	
Fried Potatoes ^{1,2,3,23}	8.50	Cream Spinach ^{23,24,31}	8.50
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>		<i>Crème Spinat</i>	
Mashed Potatoes ²³	7.50	Cream Corn ^{23,24,31}	8.50
<i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>	+8.00	<i>Crème Mais</i>	
Grilled Vegetables	11.50	Pommes-Trüffel-Parmesan ²³	19.50
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>		<i>Pommes mit Parmesan überbacken und gehobeltem Trüffel</i>	
Baked Potato ²³	8.50	<i>Süßkartoffelpommes mit krossem Bacon und Ahornsirup</i>	
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>		Süßkartoffel-Bacon-Ahornsirup ^{1,2,3,20}	18.50
Egg Florentine	8.50	<i>Süßkartoffelpommes mit krossem Bacon und Ahornsirup</i>	
<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>		Wildbroccoli „Bimi“	12.50
Green Asparagus ²³	11.50	<i>Gebratener Wilder Broccoli, Geschmack, Mild, Nussig</i>	
<i>Grüner gegrillter Spargel</i>		Sautéed Mushrooms ²³	9.50
<i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>			

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.
Die angebotenen Desserts entnehmen Sie bitte unserer Dessert und Digestifkarte.