



COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

Oysri Austern No3 (pro Stück) ^{4,23,31}	6.50
<i>mit Schnittlauchbrot, Schalottenvinaigrette und Zitrone</i>	
Sardinen in Olivenöl - Jahrgang 2024 ^{22,24,31}	22.50
<i>Französische Sardinen von Connétable, der ältesten Sardinenfabrik der Welt, gegründet 1853. mit Römersalatherzen, halbtrockneten Tomaten, Kapern, Zitrone und geröstetem Brot</i>	
U.S. Rindercarpaccio vom Filet ^{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 vom Malediven-Thunfisch ^{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 pro Stück ^{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 Mango-Chutney und Knoblauch Dip</i>	

SALAD / SALAT

Cole Slaw-Salat 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 mit Limonen-Vanille-Vinaigrette	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			
<i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>			
Lady's Cut (ca. 200g)	68.50		
Regular Cut (ca. 300g)	99.50		
John Wayne Cut (ca. 500g)	167.50		
Argentinisches Rinderfilet			
<i>Lady's Cut (ca. 200g)</i>			
Regular Cut (ca. 300g)	52.50		
Sheriff Cut (ca. 500g)	69.50		
	126.50		
U.S. Nebraska New York Strip			
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>			
Rumpsteak (ca. 300g)	57.50		
Rumpsteak (ca. 400g)	72.50		
Rumpsteak (ca. 600g)	110.50		
U.S. Nebraska Rib-Eye Steak			
<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettsauge</i>			
<i>Das Lieblingssteak der Köche.</i>			
Rib-Eye (ca. 300g)	79.50		
Rib-Eye (ca. 400g)	99.50		
Rib-Eye (ca. 600g)	167.50		
Filet Mignon			
<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100g)</i>			
		59.50	
U.S. Nebraska Porterhouse Steak			
<i>Der König unter den Steaks.</i>			
<i>Eine Seite zartes Filet,</i>			
<i>die andere herzhaftes Rumpsteak</i>	<i>(ca. 900g)</i>	172.50	
<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger</i>	<i>(ca. 1.200g)</i>	225.50	
U.S. Nebraska T-Bone Steak			
<i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker</i>			
	<i>(ca. 600g)</i>	115.50	
U.S. Nebraska Cowboy - Steak (ca. 1200g)			
<i>bekannt als Rib Eye Bone-In oder Delmonico-Steak Kotelett aus der Hochrippe mit kurzem Knochen</i>			
		220.50	
Steak Garstufen			
<i>Rare / Stark Blutig (ca. 40 °C)</i>			
<i>Medium Rare / Blutig (ca. 50 °C)</i>			
<i>Medium / Rosa (ca. 60 °C)</i>			
<i>Medium Well / Leicht Rosa (ca. 75 °C)</i>			
<i>Well Done / Grau (ca. 85 °C)</i>			

SOUPS / SUPPEN

Süßkartoffel - Kokos - Suppe ^{27,28,29}	16.50
<i>mit gebratener Riesengarnele im Sesammantel und Pistazienstaub</i>	
Cremésuppe von Frühlingskräutern ^{1,2,29}	15.50
<i>mit pochierterm Landei</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}	38.50
<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, glacierte Fingermöhren, wilder Brokkoli, 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 (getrüffelte 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}	47.50
<i>in einer Panade aus sardischem Weißbrot und Kräutern gebacken mit sautiertem weißem & grünem Spargel, schwarzem Sesam und Asia - Hollandaise</i>	
Gebratenes Filet vom Kabeljau ^{23,24,28,29,31}	43.50
<i>mit wildem Brokkoli, Kartoffelpüree und Senfsauce</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>	5.00	<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>Getrüffelte 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	Süßkartoffel-Bacon-Ahornsirup ^{1,2,3,20}	18.50
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>		<i>Süßkartoffelpommes mit krossen Bacon und Ahornsirup</i>	
Egg Florentine	8.50	Wildbrokkoli „Bimi“	12.50
<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>		<i>Gebratener Wilder Brokkoli, Geschmack, Mild, Nussig</i>	
Green Asparagus ²³	11.50		
<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.