



COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

Oysri Austern No3 <i>(pro Stück)</i> ^{4,23,31} <i>mit Schnittlauchbrot, Schalottenvinaigrette und Zitrone</i>	6.50
Jahrgangssardinen in der Dose ^{22,24,31} <i>La Brújula aus Galizien, handgeangelt, rote Zwiebeln, Kresse, geröstetes Focaccia</i>	22.50
U.S. Rindercarpaccio <i>vom Filet</i> ^{22,24,31} <i>dünne Scheiben vom U.S. Filet, Rucola, Parmesan und Zitrone</i>	22.50
Beef Tatare ^{20,21,24,31,33} <i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	22.50
Tuna Tatare <i>vom Malediven-Thunfisch</i> ^{20,24,25,28,29,30,31} <i>Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	22.50
Surf & Turf ^{20,21,24,25,28,29,30,31} <i>Rindertatar vom Filet „klassisch“ und Thunfischtatar, Avocado und Teriyakisauce</i>	22.50
Burrata ^{20, 23, 24, 30, 31} <i>Burrata mit marinierten Tomaten, Oliven, Basilikum und Focaccia</i>	20.50

WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnele <i>pro Stück</i> ^{22, 27, 29, 33} <i>mit Wakame Salat und Teriyaki-Sauce</i>	6.90
Pimientos de Padrón ^{21,23,24} <i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip</i>	17.50
Gebackene Calamaretti ^{20,21,23,24,26,31,33} <i>mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	19.50
Tempura-Garnelen ^{21, 22, 24,26,28} <i>Black Tiger Riesengarnelen in Tempura Teig gebacken mit Chili- und Knoblauch Dip</i>	28.50

SALAD / SALAT

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

STEAKS / STEAKS

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

SOUPS / SUPPEN

Weiße Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben ^{27,28,29}	18.50
<i>Majoran und gehobelem Sommertrüffel</i>	
Tom Yam Gung ^{1,2,24,26,27,28,29}	19.50
<i>Thailändischer Eintopf mit Riesengarnele, Chili, Pilzen, Lauch, Tomate und Koriander</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}	39.50
<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 (getrübte Beilagen sowie Special Sweet Potatos berechnen wir mit einem Aufpreis)

FISH / FISCH

Gebratenes Lachsfilet ^{23,26,28}	39.50
<i>mit Kräuterkruste, wildem Brokkoli, Karoffel-Senf-Püree und Senfkornkaviar</i>	
Thunfish „Rare“ ^{23,24,28,29,31}	48.50
<i>in einer Panade aus sardischem Weißbrot und Kräutern gebacken mit sautierten Pfifferlingen, grünem Spargel und Sauce Bearnaise</i>	
Black Cod „Misoyaki“ ^{23,24,28,29,31}	52.50
<i>der samtige Trendsetter aus Japan's Küche - in Misomarinade aus dem Ofen, mit Glasnudeln, Pilzen, jungem Lauch und Limette</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}		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>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	12.50		
<i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		Green Beans ²³	8.50
Fried Potatoes ^{1,2,3,23}	8.50	<i>Grüne Bohnen</i>	
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>		Cream Spinach ^{23,24,31}	8.50
		<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	12.50	Pommes-Trüffel-Parmesan ²³	19.50
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>		<i>Pommes mit Parmesan und gehobeltem Trüffel</i>	
Baked Potato ²³	8.50		
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>		Süßkartoffel-Bacon-Ahornsirup ^{1,2,3,20}	19.50
Egg Florentine	8.50	<i>Süßkartoffelpommes mit krossem Bacon und Ahornsirup</i>	
<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>			
Green Asparagus ²³	12.50	Wildbrokkoli „Bimi“	12.50
<i>Grüner gegrillter Spargel</i>		<i>Gebratener Wilder Brokkoli, Geschmack, Mild, Nussig</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.