



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		
Regular Cut (ca. 300g)	99.50	U.S. Nebraska Porterhouse Steak <i>Der König unter den Steaks.</i>	
John Wayne Cut (ca. 500g)	167.50	<i>Eine Seite zartes Filet,</i>	
		<i>die andere herzhaftes Rumpsteak</i> (ca. 900g)	172.50
Argentinisches Rinderfilet		<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger</i> (ca. 1.200g)	225.50
Lady's Cut (ca. 200g)	52.50		
Regular Cut (ca. 300g)	69.50	U.S. Nebraska T-Bone Steak <i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker</i> (ca. 600g)	115.50
Sheriff Cut (ca. 500g)	126.50		
		Irisches John Stone Tomahawksteak	
U.S. Nebraska New York Strip <i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<i>Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen,auch bekannt als Entrecote der Hochrippe (ca.1000g)</i>	172.50
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 Fettauge</i> <i>Das Lieblingssteak der Köche.</i>		Steak Garstufen	
Rib-Eye (ca. 300g)	79.50	Rare / Stark Blutig (ca. 40 °C)	
Rib-Eye (ca. 400g)	99.50	Medium Rare / Blutig (ca. 50 °C)	
Rib-Eye (ca. 600g)	167.50	Medium / Rosa (ca. 60 °C)	
		Medium Well / Leicht Rosa (ca. 75 °C)	

SOUPS / SUPPEN

Cremesuppe vom Muskatkürbis ^{27,28,29} <i>mit Avocadotatar, gebratener Jakobsmuschel und Kernöl</i>	17.50
Tom Yam Gung ^{1,2,24,26,27,28,29} <i>Thailändischer Eintopf mit Riesengarnele, Chili, Pilzen, Lauch, Tomate und Koriander</i>	19.50

VEGETARIAN / VEGETARISCH

Thai-Red-Curry ^{1,2,24,27,28,29,33} <i>Knackiges Gemüse aus dem Wok in Roter Kokos Currysauce und Basmatireis.</i>	24.50
Trüffel - Pasta ^{1,21,23,31,33} <i>Spaghettini mit gehobeltem Trüffel und Parmesan</i>	38.50

OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

The Grill Steakhouse Burger ^{1,20,21,23,24,25,29,31,33} <i>Saftig gegrilltes Nebraska Beef (ca.250g) mit geschmorten Zwiebeln, Bacon und Cheddar im Briochebrötchen und Pommes Frites</i>	29.50
Wiener Schnitzel ^{20,21,23,24,31,33} <i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren</i>	39.50
Beef Red Curry ^{1,2,24,27,28,29,33} <i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Currysauce und Basmatireis</i>	36.50
Shrimp Red Curry ^{1,2,24,27,28,29,33} <i>Riesengarnelen mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Currysauce und Basmatireis</i>	36.50
Surf & Turf ^{20,23,24,27} <i>U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 200 g) mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel, Kartoffelpüree und Kalbsjus.</i>	86.50

„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} <i>mit Kräuterkruste, wildem Brokkoli, Karoffel-Senf-Püree und Senfkornkaviar</i>	39.50
Thunfish „Rare“ ^{23,24,28,29,31} <i>in einer Panade aus sardischem Weißbrot und Kräutern gebacken mit sautierten Pfifferlingen, grünem Spargel und Sauce Bearnaise</i>	48.50
Black Cod „Misoyaki“ ^{23,24,28,29,31} <i>der samtige Trendsetter aus Japan's Küche - in Misomarinade aus dem Ofen, mit Glasnudeln, Pilzen, jungem Lauch und Limette</i>	52.50

SAUCES / SAUCEN

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

SIDES / BEILAGEN

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

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.