THE GRILL

COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

Oysri Austern No3 *(pro Stück)* [4,23,31] **6.50**
mit Schnittlauchbrot, Schalottenvinaigrette und Zitrone

Jahrgangssardinen in der Dose [22,24,31] **22.50**
La Brújula aus Galizien, handgeangelt, rote Zwiebeln, Kresse, geröstetes Focaccia

U.S. Rindercarpaccio *vom Filet* [22,24,31] **22.50**
dünne Scheiben vom U.S. Filet, Rucola, Parmesan und Zitrone

Beef Tatare [20,21,24,31,33] **22.50**
Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen

Tuna Tatare *vom Malediven-Thunfisch* [20,24,25,28,29,30,31] **22.50**
Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce

Surf & Turf [20,21,24,25,28,29,30,31] **22.50**
Rindertatar vom Filet „klassisch" und Thunfischtatar, Avocado und Teriyakisauce

Burrata [20, 23, 24, 30, 31] **20.50**
Burrata mit marinierten Tomaten, Oliven, Basilikum und Foccacia

WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnele *pro Stück* [22, 27, 29, 33] **6.90**
mit Wakame Salat und Teriyaki-Sauce

Pimientos de Padrón [21,23,24] **17.50**
In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip

Gebackene Calamaretti [20,21,23,24,26,31,33] **19.50**
mit Knoblauchdip und Zitrone

Tempura-Garnelen [21, 22, 24,26,28] **28.50**
Black Tiger Riesengarnelen in Tempura Teig gebacken mit Chili- und Knoblauch Dip

SALAD / SALAT

Cole Slaw-Salad [23] **8.50**
klassische Grillbeilage aus den Staaten, Weißkohlsalat mit Karotten, Schmand und Apfelessig

Mixed Greens [24,31]
Kleiner gemischter Blattsalat **7.50**
Junge Blattsalate mit Limonen-Vanille-Vinaigrette **11.50**

Cucumber Salad [24,31] **9.50**
Gurkensalat mit Schalotten, Dill und Schmand

Tomato Salad [24,31] **9.50**
kleiner Tomatensalat, Schalotten, Kräuter

Ceasar Salad [3,20,21,23,24,31] **16.50**
Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons

STEAKS / STEAKS

U.S. Nebraska Tenderloin
Rinderfilet – Der Evergreen
Lady's Cut (ca. 200g) **68.50**
Regular Cut (ca. 300g) **99.50**
John Wayne Cut (ca. 500g) **167.50**

Argentinisches Rinderfilet
Lady's Cut (ca. 200g) **52.50**
Regular Cut (ca. 300g) **69.50**
Sheriff Cut (ca. 500g) **126.50**

U.S. Nebraska New York Strip
Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand
Rumpsteak (ca. 300g) **57.50**
Rumpsteak (ca. 400g) **72.50**
Rumpsteak (ca. 600g) **110.50**

U.S. Nebraska Rib-Eye Steak
Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauge
Das Lieblingssteak der Köche.
Rib-Eye (ca. 300g) **79.50**
Rib-Eye (ca. 400g) **99.50**
Rib-Eye (ca. 600g) **167.50**

Filet Mignon
Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100g) **59.50**

U.S. Nebraska Porterhouse Steak
Der König unter den Steaks.
Eine Seite zartes Filet,
die andere herzhaftes Rumpsteak *(ca. 900g)* **172.50**
Für 2 Personen oder den großen Hunger *(ca. 1.200g)* **225.50**

U.S. Nebraska T-Bone Steak
Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker *(ca. 600g)* **115.50**

Irisches John Stone Tomahawksteak
Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen,auch bekannt als Entrecote der Hochrippe (ca.1000g)
172.50

Steak Garstufen
Rare / *Stark Blutig (ca. 40 °C)*
Medium Rare / *Blutig (ca. 50 °C)*
Medium / *Rosa (ca. 60 °C)*
Medium Well / *Leicht Rosa (ca. 75 °C)*

SOUPS / SUPPEN

Cremesuppe vom Muskatkürbis [27,28,29] **17.50**
mit Kürbischutney, gebackener Jakobsmuschel und Kernöl.

Tom Yam Gung [1,2,24,26,27,28,29] **19.50**
Thailändischer Eintopf mit Riesengarnele, Chili, Pilzen, Lauch, Tomate und Koriander

VEGETARIAN / VEGETARISCH

Thai-Red-Curry [1,2,24,27,28,29,33] **24.50**
Knackiges Gemüse aus dem Wok in Roter Kokos Currysauce und Basmatireis.

Trüffel - Pasta [1,21,23,31,33] **38.50**
Spaghettini mit gehobeltem Trüffel und Parmesan

OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

The Grill Steakhouse Burger [1,20,21,23,24,25,29,31,33] **29.50**
Saftig gegrilltes Nebraska Beef (ca.250g) mit geschmorten Zwiebeln, Bacon und Cheddar im Briochebrötchen und Pommes Frites

Wiener Schnitzel [20,21,23,24,31,33] **39.50**
Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren

Beef Red Curry [1,2,24,27,28,29,33] **36.50**
Rinderfiletspitzen mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Currysauce und Basmatireis

Shrimp Red Curry [1,2,24,27,28,29,33] **36.50**
Riesengarnelen mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Currysauce und Basmatireis

Surf & Turf [20,23,24,27] **86.50**
U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 200 g) mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel, Kartoffelpüree und Kalbsjus.

„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

Gebratenes Lachsfilet [23,26,28] **39.50**
mit Kräuterkruste, sautiertem Grünkohl, Kartoffel-Senfpüree und Senfkornkaviar

Thunfish „Rare" [23,24,28,29,31] **48.50**
in einer Panade aus sardischem Weißbrot und Kräutern gebacken mit sautiertem Wildbrokkoli und Sauce Béarnaise

Black Cod „Misoyaki" [23,24,28,29,31] **52.50**
der samtige Trendsetter aus Japan's Küche - in Misomarinade aus dem Ofen, mit Glasnudeln, Pilzen, jungem Lauch und Limette

SAUCES / SAUCEN

The Grill Steak Sauce [3,20,24] **4.50**

BBQ Sauce [1,12,24,29,31,33] **5.00**

Green Pepper Sauce [1,3,20,23,24,31] **5.00**
Pfeffer Sauce

Sauce Béarnaise [1,21,23,31,33] **6.00**
Buttersauce mit Estragon und Kerbel

Horseradish **4.50**
frisch geriebener Meerrettich

Truffle Butter [23] **8.50**
Trüffelbutter

Guacamole **6.50**
Avocado Dip

Herb Butter **4.50**
Kräuterbutter

Garlic Butter [23] **4.50**
Knoblauchbutter

Truffle Mayonnaise [23] **8.50**
Getrüffelte Mayonnaise

Chimi Churi [23] **6.50**
Kräuter Knoblauchsauce mit Olivenöl

SIDES / BEILAGEN

French Fries [24] **8.50**
Pommes mit Ketschup & Mayo

Sweet Potatoe Fries **12.50**
Süßkartoffeln mit Limonen-Dip

Fried Potatoes [1,2,3,23] **8.50**
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Mashed Potatoes [23] **7.50**
Kartoffelpüree mit Trüffel **+8.00**

Grilled Vegetables **12.50**
Gegrilltes Gemüse der Saison

Baked Potato [23] **8.50**
Ofenkartoffel mit Sour Creme

Egg Florentine **8.50**
Gebackenes Ei in Spinat

Green Asparagus [23] **12.50**
Grüner gegrillter Spargel

Sautéed Mushrooms [23] **9.50**
Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern

White Onions [23] **7.50**
Gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz

Green Beans [23] **8.50**
Grüne Bohnen

Cream Spinach [23,24,31] **8.50**
Crème Spinat

Cream Corn [23,24,31] **8.50**
Crème Mais

Pommes-Trüffel-Parmesan [23] **19.50**
Pommes mit Parmesan und gehobeltem Trüffel

Süßkartoffel-Bacon-Ahornsirup [1,2,3,20] **19.50**
Süßkartoffelpommes mit krossem Bacon und Ahornsirup

Wildbrokkoli „Bimi" **12.50**
Gebratener Wilder Brokkoli, Geschmack, Mild, Nussig

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.

©The Grill Upper River Oktober 2026