THE GRILL

UPPER RIVER

WELCOME TO NEBRASKA

Herzlich Willkommen im The Grill Upper River

Der Appetit auf Steak ist der Appetit auf ein Leben aus dem Vollen.

Wer in den USA wirklich gut essen möchte, dessen erste Wahl ist immer ein Steakhouse.
Wer in dieser Stadt gut essen will, dessen Wahl sollte auf The Grill fallen.
Dies ist unser Anspruch.

Unsere Rinder werden ausschließlich mit bestem Weidegras, Getreide und Mais gefüttert
und absolut hormonfrei großgezogen. Das Fleisch ist wunderbar marmoriert
und deshalb besonders saftig.

Die hervorragende Qualität beruht auf der wissenschaftlichen Sorgfalt, mit der ausgesuchte
Fleischrinderrassen wie Angus, die Elite aller Steak-Rinder, gezüchtet
und aufgezogen werden. Das beste Beef kommt aus Nebraska
von der Greater Omaha Packers Company und ist auch als
,,Gold des mittleren Westens‘‘ bekannt.

Unser aus dem USA importierter Southbend-Ofen schafft problemlos
Temperaturen von 800° Celsius.

Dadurch schließen sich die Poren unmittelbar zu Beginn des Grillprozesses,
der Saft bleibt im Fleisch und es entsteht eine sehr schmackhafte karamellisierte Kruste.
Ein wenig geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer runden das Steak-Erlebnis ab.

So schmeckt es in dem besten Steakhäusern Amerikas – und bei uns.

Unser Servicepersonal freut sich, Ihnen unsere speziellen Fleischcuts auf Nachfrage
am Tisch zu präsentieren – sprechen Sie uns an.

Wir wünschen Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Ihr Team vom The Grill Upper River

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL

UPPER RIVER

MINERAL WATER

Mineralwasser

Vöslauer Prickelnd *0.75L / 0.25L*	9.50 / 4.00
Vöslauer Ohne 0.75L / 0.25L	9.50 / 4.00
San Pellegrino Medium 0.75L / 0.25L	9.50 / 4.00
Acqua Panna 0.75L / 0.25L	9.50 / 4.00

SOFTS

Erfrischend

Orangina Rouge & Orangina Classic *0.25L*	4.50
Krombacher Spezi & Krombacher Spezi Zero *0.33L*	4.50
Krombacher Fassbrause Himbeere & Krombacher Fassbrause Mango *0.33L*	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola-Zero & Sprite *0.20L*	4.50
Red Bull *0.25L*	6.00

SCHWEPPES

Erfrischend

Dry Tonic, Indian Tonic Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry Pink Grapefruit & Ginger Beer *0.20L*	4.50

JUICES

Säfte & Fruchtnektare von Ohlenhof

Apfel Naturtrüb, Maracuja schwarze Johannisbeere Cranberry, Rhabarber Orange & Ananas *0.20L*	4.50
Als Saftschorle *0.40L*	5.50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

BEERS

Biere

Krombacher Pils vom Fass *0.30L / 0.20L*	5.50 / 4.50
Radler aus Pils vom Fass & Sprite *0.30L / 0.20L*	5.50 / 4.50
Krombacher Weizen *0.50L*	6.50
Vita Malz – Das Original 0.33L	4.50
Krombacher Pils Alkoholfrei *0.33L*	4.50
Krombacher Radler 0.0 Vol. % *0.33L*	4.50
Krombacher Weizen Alkoholfrei 0.50L	6.50

APERO DRINKS

Aperitife

Kir Royal *0.10L • Veuve Clicquot Brut & Crème de Cassis*	23.50
Bellini *0.10L • Prosecco, Pfirischpüree, Limette & Zitrone*	11.50
Fraisini *0.10L • Prosecco, Erdbeerpüree, Limette & Zitrone*	11.50
Aperol Spritz *0.20L • Prosecco, Aperol, Orange & Soda*	11.50
Hugo *0.20L • Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Soda*	11.50
Lillet Wild Berry *0.20L • Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & Beerenmix*	11.50
Campari Orange *0.20L • Campari & Orangensaft*	11.50
Vermouth *50ML • Bianco, Dry & Rouge*	11.50

VIRGIN DRINKS

Alkoholfrei

Hugo Light *0.20L • Schweppes Ginger Ale, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Soda*	10.50
Apero Light *0.20L • Schweppes Indian Tonic, Spritzsirup & Orange*	10.50
Bellini Light *0.10L • Schweppes Ginger Ale, Pfirsichpüree, Limette & Zitrone*	10.50
Fraisini Light *0.10L • Schweppes Wild Berry, Erdbeerpüree, Limette & Zitrone*	10.50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL

UPPER RIVER

MOCKTAILS

Alkoholfrei

Holiday 10.50
Apfel, Maracuja, Zitrone, Karamell & Zimt

Ipanema 10.50
Schweppes Ginger Ale, halbe Limette & brauner Zucker

Driver´s Delight 10.50
Schwarze Johannisbeere, Schweppes Bitter Lemon, Mandel & Minze

Virgin Colada 10.50
Ananas, Kokoscreme & Cocktailkirsche

COCKTAILS

Klassiker

Mojito 16.50
Ron Abuelo Anejo Blanco, ganze Limette, Zucker, Minze & Soda

Tom Collins 16.50
North Sea White, Zitrone, Zucker & Soda

Old Fashioned 16.50
Buffalo Trace Bourbon 7Y, Angostura Classic, Zucker, Cocktailkirsche & Orangenzeste

Martini Cocktail 16.50
North Sea White, Noilly Prat & grüne Olive

Caipirinha 16.50
Nêga Fulô Blanco, ganze Limette & brauner Zucker

Negroni 16.50
North Sea White, Campari, Noilly Prat Rouge & Orangenzeste

Cosmopolitan 16.50
North Sea Black, Cranberry, Cointreau, Limette & Zitronenzeste

Side Car 16.50
Hennessy VS, Zitrone, Cointreau, Zucker, Foamer & Zuckerrand

Piña Colada 16.50
Ron Abuelo Anejo Blanco, Ananas, Kokoscreme & Cocktailkirsche

Whiskey Sour 16.50
Buffalo Trace Bourbon 7Y, Zitrone, Zucker & Foamer

Sazarec Cocktail 16.50
Hennessy VS, Absinth66, Zucker, Peychaud Bitter & Zitronenzeste

Espresso Martini 16.50
North Sea Black, Crème de Café, Espresso & Tonkabohne

Margarita 16.50
Lunazul Blanco, Limette, Cointreau, Agave & Limetten-Salzrand

Pornstar Martini 22.50
North Sea Black, Maracujalikör, Maracujapüree, Vanille, Limette & Veuve Clicquot Brut

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

SPARKLINGS BY THE GLASS

Offene Crémant & Champagner

Winterling Crémant Pinot Rosé — 114.00 / 59.00 / 10.50
Deutschland – Pfalz
1.50L / 0.75L / 0.10L

Winterling Crémant Blanc de Blancs — 114.00 / 59.00 / 10.50
Deutschland – Pfalz
1.50L / 0.75L / 0.10L

Veuve Clicquot Rosé — 299.00 / 149.00 / 24.50
Frankreich – Champagne
1.50L / 0.75L / 0.10L

Veuve Clicquot Brut — 279.00 / 139.00 / 22.50
Frankreich – Champagne
1.50L / 0.75L / 0.10L

WHITE WINES BY THE GLASS

Offene Weißweine

2025 Sauvignon Blanc »The Grill« QbA — 32.50 / 10.50 / 6.50
Weingut August Ziegler – Deutschland, Pfalz
0.75L / 0.20L / 0.10L

2025 Grauburgunder QbA — 32.50 / 10.50 / 6.50
Weingut August Ziegler – Deutschland, Pfalz
0.75L / 0.20L / 0.10L

2025 Riesling Kabinett »Bruno Feinherb« QbA — 36.50 / 11.50 / 7.50
Weingut Karthäuserhof – Deutschland, Mosel
0.75L / 0.20L / 0.10L

2025 Pinot Bianco »Alto Adige« DOC — 39.50 / 12.50 / 8.50
Elena Walch – Italien, Südtirol
0.75L / 0.20L / 0.10L

2025 Lugana »Prestige« DOP — 78.50 / 39.50 / 12.50 / 8.50
Azienda Cà Maiol – Italien, Lombardei
1.50L / 0.75L / 0.20L / 0.10L

2024 Chardonnay »California« — 39.50 / 12.50 / 8.50
Robert Mondavi Winery – USA, Kalifornien
0.75L / 0.20L / 0.10L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL

UPPER RIVER

ROSÉ WINES BY THE GLASS

Offene Roséweine

2025 Amour de Gris Rosé Cuvée IGP — 39.50 / 12.50 / 8.50
Domaine Grand-Chemin – Frankreich, Languedoc-Roussillon
0.75L / 0.20L / 0.10L

2025 Rosé di Syrah »Tellus« DOC — 39.50 / 12.50 / 8.50
Tenuta Falesco by Cotarella – Italien, Latium
0.75L / 0.20L / 0.10L

GREAT RED WINE BY THE GLASS

Durch unser Coravin-System präsentieren wir Ihnen einen tollen Rotwein glasweise – stets in optimaler Qualität, ganz im Sinne des Weinguts.

2017 Brunello di Montalcino DOCG — 199.50 / 28.50
Tenua Luce – Italien, Toskana (Montalcino)
0.75L / 0.10L

- *100% Sangiovese, rubinrot mit samtiger Tanninstruktur*
- *24 Monate Lagerung in französischen Barrique-Eichenholzfässern*
- *Großartiges Bouquet von dunklen Kirschen und Veilchen, Konfitüre, Vanille und Nuancen von Lakritze*

RED WINES BY THE GLASS

Offene Rotweine

2023 Private Cuvée »The Grill« QbA — 39.50 / 13.50 / 8.50
Weingut August Ziegler – Deutschland, Pfalz
0.75L / 0.20L / 0.10L

2025 Primitivo di Manduria »Uno« DOP — 39.50 / 13.50 / 8.50
Masseria la Volpe – Italien, Apulien
0.75L / 0.20L / 0.10L

2023 Tempranillo de Laderas DOC — 39.50 / 13.50 / 8.50
Bodega Bideona – Spanien, Rioja
0.75L / 0.20L / 0.10L

2024 Malbec — 44.50 / 14.50 / 9.50
Terrazas de los Andes – Argentinien, Mendoza
0.75L / 0.20L / 0.10L

2021 Cabernet Sauvignon — 47.50 / 15.50 / 10.50
Château Ste. Michelle –USA, Washington State (Columbia Valley)
0.75L / 0.20L / 0.10L

2021 Merlot H3 »Horse Heaven Hills« — 47.50 / 15.50 / 10.50
Columbia Crest Winery – USA, Washington State (Columbia Valley)
0.75L / 0.20L / 0.10L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

SPARKLINGS BY THE BOTTLE

Geschlossene Schaumweine

FRANKREICH

Ruinart Blanc de Blancs *1.50L / 0.75L / 0.375L*	319.00 / 159.00 / 89.00
Ruinart Rosé *1.50L / 0.75L / 0.375L*	339.00 / 169.00 / 94.00
Ruinart Brut *0.75L*	149.00
2015 Dom Pérignon Brut *0.75L*	379.00
2008 Dom Pérignon Brut »P2« *0.75L*	789.00
2015 Dom Pérignon Brut »Takashi Murakami Edition« *0.75L*	469.00
2010 Dom Pérignon Rosé »Takashi Murakami Edition« *0.75L*	999.00
2010 Dom Pérignon Rosé *0.75L*	619.00
Moët & Chandon Brut *1.50L / 0.75L*	249.00 / 129.00
Moët & Chandon Rosé *1.50L / 0.75L*	269.00 / 139.00
Moët & Chandon Ice *1.50L / 0.75L*	269.00 / 139.00
Moët & Chandon Ice Rosé *1.50L / 0.75L*	309.00 / 159.00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé *0.75L*	179.00
Piper-Heidsieck Blanc de Blancs Extra Brut »Essentiel« *0.75L*	169.00
Piper-Heidsieck Blanc de Noir Extra Brut »Essentiel« *0.75L*	179.00
2013 Charles Heidsieck Brut *0.75L*	189.00
2012 Charles Heidsieck Rosé *0.75L*	239.00
Krug Grande Cuvée Brut »173éme Édition« *0.75L*	439.00
Krug Grande Cuvée Rose »29éme Édition« *0.75L*	619.00
2016 Louis Roederer Prestige Cuvée Brut »Cristal« *0.75L*	479.00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

WHITE WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Weißweine

DEUTSCHLAND

2024 Riesling QbA — 49.00
Weingut Markus Schneider – Pfalz
0.75L

2024 Chardonnay QbA — 49.00
Weingut Dreissigacker – Rheinhessen
0.75L

2023 Weißburgunder »Löss« QbA — 49.00
Weingut Klumpp – Baden
0.75L

2023 Pinot Blanc »Einstern« QbA — 64.00
Weingut Markus Molitor – Mosel
0.75L

2019 Grauburgunder »Oberrotweil Eichberg« GG — 104.00
Weingut Salwey – Baden
0.75L

ÖSTERREICH

2024 Weißburgunder »Ton & Mergel« DAC — 59.00
Weingut Tement – Südsteiermark
0.75L

2023 Grüner Veltliner »Smaragd Axpoint« DAC — 79.00
Domäne Wachau – Wachau
0.75L

2024 Grüner Veltliner »Fass 4« DAC — 69.00
Weingut Bernhard Ott – Wagram
0.75L

ITALIEN

2018 Ornellaia Bianco DOC — 398.00
Tenuta dell'Ornellaia – Toskana
0.75L

2024 La Rocca Gavi DOCG — 54.00
Coppo – Piemont
0.75L

2025 Pinot Grigio DOC — 59.00
Cantina Terlan – Südtirol
0.75L

2025 Chardonnay »Somereto« DOC — 44.00
Cantina Adrian – Südtirol
0.75L

2025 Sauvignon Blanc IGP — 64.00
Silvio Jermann – Friaul
0.75L

2024 Lugana Brolettino DOC — 59.00
Cà dei Frati – Lombardei
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL

UPPER RIVER

WHITE WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Weißweine

FRANKREICH

2022 Riesling Grand Cru »Kaefferkopf« AOP — 69.00
Domaine Kuehn – Elsass
0.75L

2024 Sancerre Blanc AOC — 69.00
Domaine Hubert Brochard – Loire
0.75L

2021 Château Carbonnieux Grand Cru AOC — 114.00
Château Carbonnieux – Bordeaux (Graves)
0.75L

2023 Chablis AOC — 98.00
Domaine Régnard – Burgund
0.75L

2024 Pouilly-Fumé AOC — 74.00
Domaine Guy Saget – Loire
0.75L

2022 Chablis Premier Cru AOP — 89.00
La Chablisienne – Burgund
0.75L

2023 Meursault AOP — 179.00
Louis Jadot – Burgund (Beaune)
0.75L

USA

2023 Chardonnay — 49.00
Château Ste. Michelle – Washington State (Columbia Valley)
0.75L

2020 Riesling »Eroica XLC« GG — 109.00
Château Ste. Michelle & Weingut Dr. Loosen – Washington State (Columbia Valley)
0.75L

2019 Sauvignon Blanc — 89.00
Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

SÜDAFRIKA

2023 Chardonnay »1685« — 44.00
Boschendal Wine Estate – Western Cape
0.75L

2025 Sauvignon Blanc »Southern Right« — 49.00
Hamilton Russell Vineyards – Western Cape
0.75L

NEUSEELAND

2025 Sauvignon Blanc — 79.00
Cloudy Bay Vineyards – Marlborough
0.75L

2023 Chardonnay — 85.00
Cloudy Bay Vineyards – Marlborough
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

ROSÉ WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Roséweine

DEUTSCHLAND

2025 Grauer Burgunder »Edition C« QbA — 39.00
Weingut Wolf – Pfalz
0.75L

2024 Blanc de Noir QbA — 44.00
Weingut Bäder – Rheinhessen
0.75L

ITALIEN

2023 Scalabrone Bolgheri »Rosato« DOC — 54.00
Tenuta Guado al Tasso – Toskana
0.75L

2025 Rosa dei Frati DOC — 44.00
Cà dei Frati – Lombardei
0.75L

SPANIEN

2023 Primer Rosé DOCa — 94.00
Marqués de Murrieta – Rioja
0.75L

CHILE

2023 Syrah Rosé »Cherub« — 44.00
Viña Montes – Central (Colchagua Valley)
0.75L

AUSTRALIEN

2022 Pinot Noir Rosé »Max's« — 54.00
Penfolds Wines – Southside (Adelaide Hills)
0.75L

FRANKREICH

2024 Sancerre Rosé AOC — 59.00
Domaine Hubert Brochard – Loire
0.75L

2025 Minuty Rosé »Prestige« AOP — 49.50
Château Minuty – Côtes de Provence
0.75L

2024 G de Galoupet Rosé AOC — 64.00
Maison Galoupet – Côtes de Provence
0.75L

2025 Whispering Angel Rosé AOC — 59.00
Château d´ Esclans – Côtes de Provence
0.75L

2025 Miraval Rosé AOC — 59.00
By Pitt & Perrin – Côtes de Provence
0.75L

2024 Coeur de Grain Rosé AOC — 79.00
Château de Selle, Domaine Ott – Côtes de Provence
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

DEUTSCHLAND

2023 Black Print QbA — 44.50
Weingut Markus Schneider – Pfalz
0.75L

2023 Syrah »Gestad« QbA — 64.00
Weingut Ziereisen – Baden
0.75L

2022 Spätburgunder QbA — 44.50
Weingut Siener – Pfalz
0.75L

2020 Pinot Noir »Einstern« QbA — 69.00
Weingut Markus Molitor – Mosel
0.75L

FRANKREICH

2016 Clarendelle »Inspired by Haut-Brion« AOC — 69.00
Clarence Dillon Wines – Bordeaux (Pessac-Léognan)
0.75L

2021 Haut-Brion Premier Grand Cru AOC — 1290.00
Château Haut-Brion – Bordeaux (Pessac-Léognan)
0.75L

2021 La Tour de Mons AOC — 79.00
Château La Tour de Mons – Bordeaux (Margaux)
0.75L

2021 Margaux Premier Grand Cru AOC — 1490.00
Château Margaux – Bordeaux (Margaux)
0.75L

2019 Baron Carl AOP — 84.00
Château Philippe de Rothschild – Bordeaux (Saint-Émilion)
0.75L

2017 Cheval Blanc Premier Grand Cru AOP — 1100.00
Château Cheval Blanc – Bordeaux (Saint-Émilion)
0.75L

2019 Gombaude-Guillot AOC — 154.00
Château Gombaude-Guillot – Bordeaux (Pomerol)
0.75L

2018 La Fleur-Pétrus AOC — 564.00
Château La Fleur-Pétrus – Bordeaux (Pomerol)
0.75L

2020 Anseillan AOP — 199.00
Château Lafite de Rothschild – Bordeaux (Pauillac)
0.75L

2020 Odilon AOC — 64.00
Château Odilon & Domaines Baron de Rothschild – Bordeaux (Haut-Médoc)
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

FRANKREICH

2018 Mouton Rothschild Premier Grand Cru AOP — 1390.00
Château Mouton Rothschild – Bordeaux (Pauillac)
0.75L

2015 Latour Premier Grand Cru AOC — 1290.00
Château Latour – Bordeaux (Pauillac)
0.75L

2021 Gamay »Morgon« AOC — 64.00
Château des Jacques – Beaujolais (Morgon)
0.75L

2024 Gamay »Combe aux Jacques« AOC — 44.50
Louis Jadot – Beaujolais (Villages)
0.75L

2022 Château L'Hospitalet »La Clape« AOP — 114.00
Gérard Bertrand – Languedoc-Roussillon (Crus du Languedoc)
0.75L

2023 Domaine La Grande Ourse »Alcor & Mizar« AOP — 44.50
Pascal Chalon – Rhône (Drôme Provençale & Visan)
0.75L

2022 Château Sixtine AOP — 134.00
Jean Marc Diffonty – Rhône (Châteauneuf-du-Pape)
0.75L

2017 Syrah Domaine de Roure AOP — 149.00
Paul Jaboulet Aîné – Rhône (Crozes-Hermitage)
0.75L

2021 Pinot Noir Premier Cru »Clos des Marconnets« AOP — 114.00
Domaine Chanson – Frankreich, Burgund (Beaune)
0.75L

2013 Pinot Noir Grand Cru »Clos Vougeot« AOP — 429.00
Domaine Louis Jadot – Frankreich, Burgund (Beaune)
0.75L

ITALIEN

2021 Barolo DOCG — 89.00
Tenuta Prunotto – Piemont
0.75L

2020 Amarone della Valpolicella Classico DOC — 98.00
Bolla – Venezien
0.75L

2019 Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC — 149.00
Masi – Venezien
0.75L

2022 Il Bruciato Bolgheri DOC — 84.00
Tenuta Guado al Tasso – Toskana (Bolgheri)
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

ITALIEN

2022 Chianti Classico Riserva DOCG — 69.00
Villa Antinori – Toskana (Chianti)
0.75L

2020 Lucente IGT — 85.00
Tenuta Luce – Toskana (Montalcino)
0.75L

2022 Chianti Classico Riserva DOCG — 215.00 / 98.00
Marchese Antinori & Tenuta Tignanello – Toskana (Chianti)
1.50L / 0.75L

2020 Brunello di Montalcino DOCG — 135.00
Tenuta Pian delle Vigne – Toskana (Montalcino)
0.75L

2022 Il Pino di Biserno IGT — 149.00
Tenuta di Biserno – Toskana (Maremma)
0.75L

2023 Le Serre Nuove DOC — 149.00
Tenuta dell'Ornellaia – Toskana (Bolgheri)
0.75L

2020 Poggio alle Nane DOC — 364.00 / 189.00
Frattoria Le Mortelle – Toskana (Maremma)
1.50L / 0.75L

2022 Tignanello IGT — 1149.00 / 519.00 / 249.00 / 129.00
Tenuta Tignanello – Toskana (Chianti)
3.00L / 1.50L / 0.75L / 0.375L

2023 Guado al Tasso DOC — 249.00
Tenuta Guado al Tasso – Toskana (Bolgheri)
0.75L

2022 Biserno IGT — 589.00 / 299.00
Tenuta di Biserno – Toskana (Maremma)
1.50L / 0.75L

2020 Ornellaia DOC — 809.00 / 389.00 / 199.00
Tenuta dell'Ornellaia – Toskana (Bolgheri)
1.50L / 0.75L / 0.375L

2022 Solaia IGT — 549.00
Marchese Antinori & Tenuta Tignanello – Toskana (Chianti)
0.75L

2019 Sassiscaia DOC — 519.00
Tenuta San Guido – Toskana (Bolgheri)
0.75L

2012 Masseto IGT — 1390.00
Tenuta dell'Ornellaia & Marchese Frescobaldi – Toskana (Bolgheri)
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL

UPPER RIVER

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

SPANIEN

2019 Viña Imas Gran Reserva DOCa — 64.00
Barón de Ley – Rioja
0.75L

2019 Tempranillo »L3Z4« DOCa — 84.00
Bodega Bideona – Rioja
0.75L

2021 Reserva »XR« DOCa — 89.00
Marqués de Riscal – Rioja
0.75L

2012 Castillo Ygay Gran Reserva DOCa — 325.00
Marqués de Murrieta – Rioja
0.75L

2020 Valduero »Una Cepa« DO — 94.00
Bodegas Valduera – Ribera del Duero
0.75L

2022 Aalto DO — 274.00 / 139.00
Bodegas Aalto y Viñedos – Ribera del Duero
1.50L / 0.75L

2015 Unico DO — 569.00
Bodegas Vega-Sicilia – Ribera del Duero
0.75L

2023 ÀN 2 DO — 75.00
Bodegas Ànima Negra – Mallorca
0.75L

2019 ÀN DO — 119.00
Bodegas Ànima Negra – Mallorca
0.75L

2020 Numanthia DO — 149.00
Bodegas Numathia – Toro
0.75L

CHILE

2023 Cabernet Sauvignon Gran Reserva »Day One« — 44.00
Vinã Montgras – Central (Maipo Valley)
0.75L

2020 Syrah »Montes Folly« — 119.00
Viña Montes – Central (Rapel Valley)
0.75L

2021 Carménère »Purple Angel« — 149.00
Viña Montes – Central (Rapel Valley)
0.75L

PORTUGAL

2023 Syrah/Viognier »Ponte Forte« — 36.50
Monte da Ravasqueira – Alentejo
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL
UPPER RIVER

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

ARGENTINIEN

2022 Cabernet Sauvignon »Ultra« 54.00
Bodega Kaiken – Mendoza
0.75L

2022 Grand Malbec 89.00
Terrazas de los Andes – Mendoza
0.75L

2021 Cabernet Sauvignon »Birth of Cabernet« 219.00
Catena Zapata – Mendoza
0.75L

2015 Cheval de Andes 299.00
Château Cheval Blanc & Terrazas de los Andes – Mendoza
0.75L

SÜDAFRIKA

2022 Cabernet Sauvignon/Merlot »The Mill« 49.00
Vergelegen Wine Estate – Western Cape (Stellenbosch)
0.75L

2018 Petit Verdot 64.00
The Mentors KWV – Western Cape (Paarl)
0.75L

2023 Chocolate Block 69.00
Boekenhoutskloof – Western Cape (Swartland)
0.75L

2022 Pinotage 98.00
Kanonkop Wine Estate – Western Cape (Stellenbosch)
0.75L

2020 Fusion V 134.00
De Toren Private Cellar – Western Cape (Stellenbosch)
0.75L

AUSTRALIEN

2024 Shiraz »Wynvale« 44.00
Wynns Coonawarra Estate – Southside (Coonawarra)
0.75L

2022 Shiraz/Grenache »Wallace« 89.00
Glaetzer Wines – Southside (Barossa Valley)
0.75L

2024 Shiraz Mataro »Bin 2« 79.00
Penfolds Wines – Southside (Barossa Valley)
0.75L

2022 Shiraz »Amon Ra« 199.00
Glaetzer Wines – Southside (Barossa Valley)
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL

UPPER RIVER

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

USA

2020 Syrah — 49.00
Château Ste. Michelle – Washington State (Columbia Valley)
0.75L

2018 Merlot »Canoe Ridge« — 85.00
Château Ste. Michelle – Washington State (Columbia Valley)
0.75L

2022 Cabernet Sauvignon »Cold Creek« — 89.00
Château Ste. Michelle – Washington State (Columbia Valley)
0.75L

2020 Cabernet Sauvignon H3 »Horse Heaven Hills« — 54.00
Columbia Crest Winery – Washington State (Columbia Valley)
0.75L

2022 Zinfandel »Diamond Collection« — 59.00
Francis Coppola Winery – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2021 Syrah — 149.00
Language of Yes, Randall Grahm – Kalifornien (Santa Maria Valley)
0.75L

2021 Merlot — 398.00 / 179.00 / 95.00
Duckhorn Vineyards – Kalifornien (Napa Valley)
1.50L / 0.75L / 0.375L

2021 Cabernet Sauvignon — 410.00 / 195.00 / 99.00
Duckhorn Vineyards – Kalifornien (Napa Valley)
1.50L / 0.75L / 0.375L

2021 Pinot Noir — 134.00
Marimar Estate Vineyards – Kalifornien (Sonoma County)
0.75L

2022 Insignia — 599.00
Joseph Phelps Estate – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2019 Cabernet Sauvignon — 139.00
Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2018 Pinot Noir — 199.00
Patz & Hall – Kalifornien (Sonoma County)
0.75L

2018 Cabernet Sauvignon »Oak Ville« — 159.00
Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2020 Cabernet Sauvignon »Artemis« — 179.00
Stag's Leap Wine Cellars – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

THE GRILL

UPPER RIVER

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

USA

2020 Machete 229.00
Orin Swift Cellars – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2021 Papillon 279.00
Orin Swift Cellars – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2022 Cabernet Sauvignon »Double Diamond« 189.00
Schrader Cellars – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2018 Cabernet Sauvignon »Fay« 349.00
Stag's Leap Wine Cellars – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2022 Overture 298.00
Baron Philippe de Rothschild & Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2021 Merlot 490.00
Pahlmeyer Vineyards – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2022 Opus One 649.00
Baron Philippe de Rothschild & Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2018 Cabernet Sauvignon »RBS« 699.00
Schrader Cellars – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

2019 Cabernet Sauvignon »CCS« 659.00
Schrader Cellars – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

CHINA

2016 Cabernet Sauvignon »Changyu« 99.00
Château Changyu Moser XV – Ningxia
0.75L

HOT DRINKS

Alle Kaffeespezialitäten entkoffeiniert möglich

Espresso	3.90
Espresso Macchiato	4.50
Café Crema	5.00
Cappuccino	6.00
Espresso Doppio	5.90
Espresso Doppio Macchiato	6.50
Latte Macchiato	6.90
Hot Chocolate und Glas Tee	4.90

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.