



COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

Austern Irish Fines de Claire Premier No.2 (pro Stück) ^{4,23,31}	6.50
<i>Irland, mit Schalotten Mignonette, Schnittlauchbrot, Zitrone</i>	
Jahrgangssardinen in der Dose ^{21,23,24,31}	22.50
<i>La Brújula aus Galizien, handgeangelt, rote Zwiebeln, Gartenkresse, geröstete Focaccia</i>	
U.S. Rindercarpaccio vom Filet ^{22,24,31}	21.50
<i>Dünne Scheiben vom US.Filet, Rucola, Parmesan, Zitrone</i>	
Beef Tatar ^{20,21,24,31,33}	22.50
<i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	
Tuna Tatar 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>	
Büffelmozzarella ^{20, 23, 24, 30, 31}	18.50
<i>italienischer Büffelmozzarella, auf Tomatencarpaccio, Rucola, Avocado und geröstete Focaccia</i>	

WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnele pro Stück ^{22, 27, 29, 33}	6.90
<i>mit Teriyaki-Sauce und japanischem Bergpfeffer</i>	
Pimientos de Padrón ^{21,23,24}	16.50
<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>	
Chicken Drumsticks ^{21, 22, 24}	17.50
<i>gebackene Maishähnchenkeulchen, Koreanischer BBQ-Dip, Sesam, Frühlauch</i>	

SALAD / SALAT

Cesar Salad ^{3,20,21,23,24,31}	16.50
<i>Römersalat, Parmesan-Dressing, Croutons</i>	
<i>- zusätzlich mit Maishähnchenstreifen</i>	+14.50
Cole Slaw-Salat	7.50
<i>klassische Grillbeilage aus den Staaten, Weißkohlsalat mit Karotten, Schmand und Apfelessig</i>	
Mixed Greens ^{24,31}	7.50
<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	
<i>junge Blattsalate mit Champagnervinaigrette</i>	11.50
Cucumber Salad	8.50
<i>Gurkensalat mit Schalotten, Dill und Schmand</i>	
Tomato Salad	8.50
<i>kleiner Tomatensalat, rote Zwiebeln, Kräuter</i>	

STEAKS / STEAKS

U.S. Nebraska Tenderloin		Filet Mignon	
<i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)</i>	
Lady's Cut (ca. 200g)	65.50		59.50
Regular Cut (ca. 300g)	96.50	John Stone Cowboysteak -Dry Aged	
Auf Anfrage: Sheriff Cut (ca. 500g)	167.00	<i>auch bekannt als Rib Eye Bone-In oder Delmonico-Steak</i>	
Argentinisches Rinderfilet		<i>Kotelett aus der Hochrippe mit kurzem Knochen</i>	
Lady's Cut (ca. 200g)	49.50	Cowboysteak (ca. 600 g)	119.50
Regular Cut (ca. 300g)	66.50	Cowboysteak (ca. 800 g)	159.50
Sheriff Cut (ca. 500g)	123.50	Auf Anfrage: Cowboysteak (ca. 1000 g)	212.50
U.S. Nebraska New York Strip		U.S. Nebraska Porterhouse Steak	
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<i>Der König unter den Steaks.</i>	
Rumpsteak (ca. 300 g)	54.50	<i>Eine Seite zartes Filet,</i>	
Rumpsteak (ca. 400 g)	69.50	<i>die andere herzhaftes Rumpsteak (ca. 900 g)</i>	
Rumpsteak (ca. 600 g)	110.50	<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger (ca. 1200 g)</i>	
U.S. Nebraska Rib-Eye Steak		U.S. Nebraska T-Bone Steak	
<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauße</i>		<i>Das Steak für Männer – es ist DER Klassiker (ca. 600 g)</i>	
<i>Das Lieblingssteak der Köche.</i>		<i>Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen, auch bekannt als</i>	
Rib-Eye (ca. 300 g)	77.50	<i>Entrecote der Hochrippe (ca.1000g)</i>	
Rib-Eye (ca. 400 g)	99.50	Irishes John Stone Tomahawksteak	167.50
Rib-Eye (ca. 600 g)	167.50	<i>Das Rib Eye Steak mit dem extra langem Knochen, auch bekannt als</i>	
		<i>Geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer runden das Steak Erlebnis ab.</i>	

SOUPS / SUPPEN

Zwiebelsuppe ^{2,20,21,23,24,29}	13.50
<i>klassische Zwiebelsuppe mit Schmorzwiebeln, Rinderfiletspitzen und gebackenem Comté-Toast</i>	
Tom Kha Gung ^{1,2,24,26,27,28,29}	19.50
<i>Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Chili, Zitronengras, Pilzen und gebratener Garnele</i>	

VEGETARIAN / VEGETARISCH

Vegetable-Green Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	24.50
<i>Saisonalles knackiges Gemüse in grüner Currysauce, Mandel-Limettenreis</i>	
Cauliflower Duett ^{1,21,23,31,33}	23.50
<i>zweierteil Blumenkohl, gegrillt und gratiniert mit Sauce Béarnaise, Rote-Bete-Salat und karamalisierte Cashewkerne</i>	

„FAMILY STYLE“

Argentinisches Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g)	155.50
<i>Inklusiv: drei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl (ausgenommen sind die French Fries mit Trüffel & Parmesan so wie die Special Sweet Potatos)</i>	

OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

The Grill Steakhouse Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	28.50
<i>U.S. Beef (ca.200g), Schmorzwiebeln, Tomate, Bergkäse, Salat im Briochebrötchen, Pommes Frites</i>	
Extra Bacon	2.00
Fancy-Cheese Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	29.50
<i>U.S. Beef, mit Cheddarkäse, rote Zwiebelmarmelade, Avocado, Kräutersalat, Briochebrötchen, Pommes Frites</i>	
Wiener Schnitzel	38.50
<i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln (Bacon & Zwiebel), Zitrone und Preiselbeeren</i>	
Beef-Green-Curry ^{1,2,24,27,28,29,33}	36.50
<i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Thai-Gemüse in grüner Kokos-Currysauce und Basmati-Mandel-Limettenreis</i>	
Surf & Turf ^{20,23,24,27}	69.50
<i>Argentinisches Rinderfilet (ca. 200g), 2 Stk Riesengarnelen, Getrüffelte Madeirajus, grüner Spargel</i>	

SPEZIAL

Getrüffelter Burger ^{20,21,23,24,25,29,31,33}	34.50
<i>U.S. Beef, mit Parmesan und Tomme de Savoie-Käse überbacken</i>	
<i>Gegrillte Kräutersaitlinge Trüffelmayonnaise geriebene Trüffellocken</i>	
<i>Rucolasalat und Briochebrötchen</i>	

FISH / FISCH

Catch of the Day	Tagespreis
<i>wechselndes Tagesangebot</i>	
Black Cod „Misoyaki“ ^{22,23,24,28,29,33}	54.50
<i>Auch bekannt als Kohlenfisch, der samtige Trendsetter aus Japan's Küche Jagt bis in einer Tiefe von tausend Meter mind 24 Std. in einer Misomarinade mariniert mit Sushireis marinierten</i>	

SIDES / BEILAGEN

French Fries	8.50	Egg Florentine	8.50
<i>Pommes mit Ketchup & Mayo</i>		<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>	
<i>- getrüffelt mit Parmesan überbacken</i>	18.50	Green Asparagus	11.50
		<i>Grüner gegrillter Spargel</i>	
Sweet Potato Fries	10.50	Sautéed Mushrooms	9.50
<i>Süßkartoffeln mit Limonen-Dip</i>		<i>gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
Sweet Potatoes Special	17.50	White Onions	7.00
<i>- mit Bacon, Cheddar, Basilikum</i>		<i>gebratene weiße Zwiebeln, mit Kräutern und Meersalz</i>	
<i>und Ahornsirup</i>		Green Beans	8.50
Fried Potatoes	8.50	<i>Grüne Bohnen</i>	
<i>Bratkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln</i>		Cream Spinach	8.50
Mashed Potatoes	7.50	<i>Crème Spinat</i>	
<i>Kartoffelpüree mit Trüffel</i>	+8.00	Grilled Vegetable	11.50
Baked Potato	8.50	<i>gegrilltes Gemüse der Saison</i>	
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>			

SAUCES / SAUCEN

The Grill Steak Sauce	0.00	Herb Butter	2.50
		<i>Kräuterbutter</i>	
BBQ Sauce	5.00	Whiskey-Dip	4.50
		<i>Hauseigene Kreation</i>	
Green Pepper Sauce	5.00	Garlic Butter	2.50
<i>Pfeffer Sauce</i>		<i>Knoblauchbutter</i>	
Sauce Béarnaise	6.00	Truffle Butter	9.50
<i>Buttersauce mit Estragon und Kerbel</i>		<i>Trüffelbutter</i>	
Horseradish	2.50	Truffle Mayonnaise	8.50
<i>frisch geriebenrer Meerrettich</i>		<i>Getrüffelte Majonnaise</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.
Die angebotenen Desserts entnehmen Sie bitte unserer Dessert und Digestifkarte.