

SUSHI & STREETFOOD

CURRYSÜPPCHEN MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL	8,-
CRISPY CHICKEN ROLL TEMPURA CHICKEN, SCHNITTLAUCH TERIYAKISAUCE, SPICY MANGO-SAUCE ¹⁾²⁾³⁾	16,-
SAKE TEMPURA ROLL BIO LACHS MIT AVOCADO, GURKE UND SHISO-MIX	16,-
SALMON ROLL -NEW YORK STYLE- GURKE, AVOCADO, FRISCHKÄSE TERIYAKISAUCE, WASABI-MAYONNAISE ¹⁾²⁾³⁾	16,-
SPICY TUNA ROLL TUNA TARTAR, SCHNITTLAUCH GURKE, AVOCADO, BLATTGOLD	18,-
TEMPURA GARNELEN BLACK TIGER GAMBAS, GRÜNER SPARGEL IN KNUSPRIGER TEIGHÜLLE	18,-
MILLIONAIRES ROLL THE GRILL LOBSTER, AVOCADO, GÄNSELEBER, TRÜFFEL, CAVIAR UND BLATTGOLD ¹⁾²⁾³⁾	28,-

SASHIMI, OYSTERS & MORE

SASHIMI ON THE ROCKS PREMIUM SELECTION THE GRILL LACHS	16,-
TUNA	18,-
TUNA TATAKI -RARE GEBRATEN- SHANSHO-BLÜTENPEFFER MIT WAKAME, CHILI & SPECIAL SAUCE ¹⁾²⁾³⁾	18,-
TARTAR VOM TUNA WASABI-GUACAMOLE-CRÈME, KRESSE REIS SESAM CRACKER ¹⁾²⁾³⁾	18,-
SASHIMI-NIGIRI PLATE -FÜR ZWEI pro Pers. 32,-	
SAKE NIGIRI UND SASHIMI VON SALMON, TUNA, UNAGI UND HAMACHI MIT WASABI MAYONNAISE & TERIYAKISAUCE	

THE GRILL OYSTER SELECTION		
AUSTERN FINES DE CLAIRE	6 STK.	18,-
AUSTERN BLOODY MARY	6 STK.	24,-
GRAT. ROCKEFELLER-AUSTERN	6 STK.	26,-
DAZU ROTE BETE-DRESSING ⁵⁾ , TOMATEN-MEERRETTICH ³⁾⁵⁾ , ZITRONE ¹²⁾ & CHESTER-BROT		

SPECIALS

CAESAR SALAD THE GRILL STYLE ROMANASALATE MIT CAESARE CARDINI DRESSING ⁵⁾ UND N°1 GEGRILLTEN GAMBAS -SPICY-	18,-
N°2 MARINIERTE RINDERFILETSTREIFEN	24,-
CARPACCIO VOM US PRIME BEEF RUCOLA, GERÖSTETE PINIENKERNE UND PARMIGIANO REGGIANO	18,-
SEAFOOD CEVICHE GAMBAS, AVOCADO, SÜBKARTOFFEL, CHILI, FRISCHER KORIANDER	20,-
TARTAR VOM US PRIME BEEF	120 g 18,-
KAPERN, SARDELLEN, EI, DIJON-SENF, 180 g	24,-
SCHALOTTEN UND PETERSILIE ⁵⁾	
BIG EYE TUNA FILET „NOBU-STYLE“ MIT SAIKYO-MISO-GEMÜSE UND WASABI-KARTOFFELPÜREE ¹⁾¹⁰⁾	32,-
LOBSTER „THE GRILL“ 1/2 GEGRILLTER CANADISCHER HUMMER, GARLIC BUTTER, CHILI MAYONNAISE, POMMES FRITES „ROYALE“ UND JUNGER BLATTSPINAT	44,-

RUMPSTEAK AND UNDERDOGS

THE GRILL BURGER US PRIME BEEF, TOMATENSALSA, EISBERG-SALAT, BRIOCHE-BRÖTCHEN, UNSERE GEHEIME BBQ-SAUCE ⁵⁾¹⁴⁾	26,-
FLANK STEAK US PRIME BEEF GOP NEBRASKA	300 g 28,-
RUMPSTEAK BLACK ANGUS AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM	300 g 36,-
NEW YORK STRIPLOIN CUT USA PRIME BEEF GOP NEBRASKA	300 g 38,-
IRELAND STRIPLOIN CUT FROM JOHN STONE	300 g 36,- 400 g 46,-
FILET - DAS ZARTESTE STÜCK	
RINDERFILET GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	250 g 34,- 350 g 44,-
TENDERLOIN IRELAND FROM JOHN STONE	250 g 38,-
FILET NATURAL BLACK ANGUS AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM	250g 48,-
BISON FILET EXTREM MAGER UND ZART US PRIME BEEF, NORTH DAKOTA	200g 58,-

RIB EYE DAS STEAK MIT DEM FETTAUGE

RIB EYE DRY AGED GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	300 g 28,- 400 g 38,-
RIB-EYE NATURAL BLACK ANGUS AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM	300 g 34,-
POMMERSCHES ENTRECÔTE DRY AGED JAPANESE STYLE, GERMANY	300 g 32,- 400 g 42,-
RIB-EYE-STEAK DRY AGED IRELAND FROM JOHN STONE	300 g 38,- 400 g 48,-
WAGYU-ENTRECÔTE CENTERCUT AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM	300 g 58,-
SURF & TURF „THE GRILL“ 68,-	
RINDERFILET GERMANY (200g) 1/2 GEGRILLTER HUMMER, COCKTAILSAUCE UND ZWEI BEILAGEN NACH WAHL	

GARSTUFEN	
Alle Steaks sind außen stark geröstet und karamellisiert	
BLACK & BLUE › innen roh	
RARE › Roher Kern, dunkelrote Fleischsäfte	
MEDIUM RARE › roher Kern, hellrote Säfte	
MEDIUM › auf den Punkt „Rosa“ gebraten	
MEDIUM WELL › nur noch sehr leicht „Rosa“	

AND ANOTHER ONE FOR ONE, TWO OR MORE

STRIPLOIN STEAK DRY AGED 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	pro 100 g 12,-
PORTERHOUSE DRY AGED DIE QUEEN DER STEAKS NUR FÜR UNS GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	pro 100 g 12,-
DRY AGED BUTCHERS CUT ON THE BONE AUS DER HOCHRIFFE US PRIME BEEF GOP NEBRASKA - MEHR GEHT EINFACH NICHT-	pro 100 g 12,-
TOMAHAWK STEAK DAS ENTRECÔTE UND RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT AM KOMPLETTEN LANGEN RIPPENKNOCHEN BELASSEN. AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM	pro 100 g 12,-
CHATEAUBRIAND DAS ZARTE MITTELSTÜCK AUS DEM RINDERFILET WIRD AM STÜCK ZUBEREITET UND NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	ab 700 gr pro 100 g 14,-

SIDES

POMMES FRITES „ROYALE“	4,-
KARTOFFELPÜREE	4,-
PARMESAN POMMES MIT TRÜFFELÖL	4,-

DESSERT

AFFOGATO ESPRESSO, VANILLE-EISCREME ¹⁾	6,-
VANILLE PANNA COTTA MIT HIMBEER-SORBET, FRISCHE BEEREN	8,-

VEGETABLES

JUNGER BLATTSPINAT	4,-
KAROTTEN-ESTRAGON-GEMÜSE	4,-
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL	4,-

SAUCEN

GARLIC-KRÄUTERBUTTER	4,-
MADAGASKAR-PFEFFER-SAUCE	4,-
SAUCE BÉARNAISE	4,-

CRÈME BRÛLÉE MIT CASSIS-SORBET, ROTEN BEEREN UND BISCOTTI-GEBÄCK	10,-
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE MIT SAUERKIRSCH-EISCREME, BEEREN	10,-

LAUWARME APFELTARTE THE GRILL MIT VANILLE-EISCREME ¹⁾ - DIE KLEINE BRAUCHT CA. 15 MINUTEN -	10,-
UNSER GENIALES ZITRONEN SORBET BELVEDERE VODKA, FRISCHE MINZE	10,-

Liebe Gäste, unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.
Die Grill- und Ruhezeit unserer Beef-Spezialitäten beträgt ca. 30 Minuten. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.