



# THE GRILL

EST-2016

## SUSHI & STREETFOOD

CURRYSÜPPCHEN MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL	8,-
VEGGIE ROLL GRÜNER SPARGEL IN TEMPURA GURKE, FRÜHLINGSLAUCH, SESAM	12,-
SALMON ROLL -NEW YORK STYLE- GURKE, AVOCADO, FRISCHKÄSE TERIYAKISAUCE, WASABI-MAYONNAISE <sup>1)2)3)</sup>	14,-
TEMPURA GARNELEN BLACK TIGER GAMBAS, GRÜNER SPARGEL IN KNUSPRIGER TEIGHÜLLE	16,-
SPICY BEEF-TATAR ROLL U.S. TENDERLOIN, GURKE, FRIED ONIONS AVOCADO, SPICY SAUCE <sup>1)2)3)</sup>	18,-
CRUNCHY ROLL TEMPURA GAMBAS, LACHS, AVOCADO, TOMATEN, GUACAMOLE	18,-
SUSHI SALAD ORGANIC LACHS IM PFEFFERMANTEL, GREEN SALAD, MANGO CHILI SAUCE <sup>1)2)3)</sup>	18,-
NEW SURF & TURF ROLL BEEFSASHIMI, GERÄUCHERTE GAMBA, AVOCADO, PASSIONSFRUCHT-MAYONNAISE <sup>1)2)3)</sup>	20,-

## SASHIMI, OYSTERS & MORE

SASHIMI ON THE ROCKS PREMIUM SELECTION THE GRILL	
LACHS	16,-
TUNA	18,-
HAMACHI	18,-
TUNA TATAKI -RARE GEBRATEN- YUZUSAUCE, WASABI-DIP MIT WAKAME, TOBIKO <sup>1)2)3)</sup>	18,-
TARTAR VOM TUNA WASABI-GUACAMOLE-CRÈME, KRESSE ROTE BETE, INGWER <sup>1)2)3)</sup>	18,-
SASHIMI-NIGIRI PLATTE -FÜR ZWEI <sup>pro Pers.</sup> 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,-
TOMATEN-MEERRETTICH <sup>3)5)</sup> , ZITRONE <sup>1)2)</sup> & CHESTER-BROT		

## SPECIALS

CAESAR SALAD THE GRILL STYLE ROMANASALATE MIT CAESARE CARDINI DRESSING <sup>5)</sup>	8,-
N°1 GEGRILLTEN GAMBAS -SPICY-	18,-
N°2 GEGRILLTEN 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 <sup>5)</sup>	
TERIYAKI TUNA FILET RARE „NOBU-STYLE“ MIT SAIKYO-MISO-GEMÜSE UND WASABI-KARTOFFELPÜREE <sup>1)10)</sup>	32,-
LOBSTER „THE GRILL“ GANZER GEGRILLTER HUMMER, CHIMICHURRI, CHILI MAYONNAISE, POMMES FRITES „ROYALE“ UND JUNGER BLATTSPINAT	48,-

## RUMPSTEAK AND UNDERDOGS

THE GRILL BURGER US PRIME BEEF, TOMATENSALSA, EISBERG-SALAT, BRIOCHE-BRÖTCHEN, UNSERE GEHEIME BBQ-SAUCE <sup>5)14)</sup>	26,-
FLANK STEAK 300 g US PRIME BEEF GOP NEBRASKA	28,-
RUMPSTEAK 300 g GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	32,-
RUMPSTEAK BLACK ANGUS MS <sub>2+</sub> AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM 300 g	36,-
FILET - DAS ZARTESTE STÜCK	
RINDERFILET 250 g GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	34,-
RINDERFILET PRIME CUT 250 g SILVER FERN FARMS, NEUSEELAND	36,-
TENDERLOIN 250 g IRELAND FROM JOHN STONE	38,-
FILET NATURAL BLACK ANGUS MS <sub>3+</sub> 250 g AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM	48,-

## RIB EYE DAS STEAK MIT DEM FETTAUGE

RIB EYE DRY AGED GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG 300 g	32,-
RIB-EYE-STEAK SILVER FERN FARMS, NEUSEELAND 300 g	34,-
POMMERSCHES ENTRECÔTE DRY AGED JAPANESE STYLE, GERMANY INTENSIVER GESCHMACK DURCH STARKE MARMORIERUNG 300 g	36,-
SURF & TURF „THE GRILL“ RINDERFILET GERMANY (200g) 1/2 GEGRILLTER HUMMER, COCKTAILSAUCE UND ZWEI BEILAGEN NACH WAHL	68,-

### 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 TWO OR MORE

CÔTE DE BŒUF DRY AGED ab 600 g pro 100 g 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	10,-
PORTERHOUSE DRY AGED ab 700 g pro 100 g DIE QUEEN DER STEAKS NUR FÜR UNS GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	10,-
BUTCHERS CUT - pro 100 g ON THE BONE AUS DER HOCHRIFFE US PRIME BEEF GOP NEBRASKA - MEHR GEHT EINFACH NICHT-	10,-
TOMAHAWK STEAK pro 100 g DAS ENTRECÔTE UND RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT AM KOMPLETTEN LANGEN RIPPENKNOCHEN BELASSEN. AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM	10,-
CHATEAUBRIAND ab 600 g pro 100 g DAS ZARTESTE FLEISCHSTÜCK DES RINDES WIRD AM STÜCK ZUBEREITET UND NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	14,-

## SIDES

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

## VEGETABLES

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

## SAUCEN

CHIMICHURRI	4,-
MADAGASKAR-PFEFFER-SAUCE	4,-
SAUCE BÉARNAISE	4,-

## DESSERT

AFFOGATO ESPRESSO, VANILLE-EISCREME <sup>1)</sup>	6,-	VANILLE PANNA COTTA MIT EINGELEGTEN PORTWEIN-KIRSCHEN	8,-	LAUWARME APFELTARTE THE GRILL MIT VANILLE-EISCREME <sup>1)</sup> - DIE KLEINE BRAUCHT CA. 15 MINUTEN -	8,-
CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE MIT UNSEREM GENIALEN CASSIS-SORBET	10,-	BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE MIT SAUERKIRSCH-EISCREME, BEEREN	10,-	UNSER GENIALES ZITRONEN SORBET BÉNAZET VODKA, FRISCHE MINZE	8,-

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.