

SUSHI & STREETFOOD

THAI CURRY-SUPPCHEN -SPICY- MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL	
VEGETARIAN ROLL GRÜNER SPARGEL, GURKE AVOCADO, SISHO KRESSE ¹⁾²⁾³⁾	16,-
SEXY FREAK WAVE ROLL IM KNUSPERMANTEL LACHS, GURKE, AVOCADO ¹⁾²⁾³⁾	16,-
SCALLOP ROLL JAKOBSMUSCHEL, LACHS, GURKE, YUZU-TOGARASHI PFEFFER ¹⁾²⁾³⁾	18,-
THE SIX ELEMENTS ROLL LACHS, TUNA, HAMACHI, AVOCADO, GURKE, SHINKO ¹⁾²⁾³⁾	18,-
ROCK-SHRIMP TEMPURA BLACK TIGER GAMBAS, IN KNUSPRIGER TEIGHÜLLE, YUZU-CHILI-MAYONNAISE	18,-
SPICY TUNA ROLL YELLOW FIN TUNA, GURKE, SCHNITTLAUCH, CHILI, SESAM ¹⁾²⁾³⁾	18,-
CRUNCHY ROLL SOFTSHELL CRAB TEMPURA, GURKE, AVOCADO, MANGO, TOGARASHI ¹⁾²⁾³⁾	18,-

SASHIMI, SUSHI & OYSTERS

Euro		Euro
10,-	NIGIRI PREMIUM SELECTION THE GRILL	2 pieces
16,-	LACHS TUNA HAMACHI WAGYU BEEF	4,- 4,- 6,- 8,-
18,-	SASHIMI PREMIUM SELECTION THE GRILL	2 pieces
18,-	LACHS TUNA HAMACHI	4,- 4,- 6,-
18,-	SUSHI MORIAWASE MEHR GEHT NICHT	pro Pers. 45,-
18,-	FAVOURITE CHEF'S CHOICE OF SUSHI ROLLS & SASHIMI NIGIRI TOGARASHI CRUNCH, WASAB ¹⁾²⁾³⁾	
18,-	AUSTERN FINES DE CLAIRE	STK. 5,-
	ZU UNSEREN AUSTERN SERVIEREN WIR CHESTERBROT & SCHALOTTEN-VINAIGRETTE ⁵⁾	

SPECIALS

	ROMAIN LETTUCE THE GRILL STYLE - ROMANASALAT / CROÛTONS CAESAR CARDINI DRESSING ⁵⁾	12,-
	WILDER BROKKOLI GEGRILLT, POCHIERTES BIO-EI, GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL	16,-
	ROMAIN LETTUCE THE GRILL STYLE - MIT PARMESANDRESSING ⁵⁾ UND N ^o 1 GEBRATEN GAMBAS -SPICY- N ^o 2 GEBRATEN RINDERFILETSTREIFEN N ^o 3 GEBRATENER, HALBER HUMMER	26,- 28,- 36,-
150 g	TARTAR VOM US PRIME BEEF KAPERN, SARDELLEN, EI, DIJON-SENF, SCHALOTTEN ⁵⁾	24,-
	BLACK COD GLASIIERTER SCHWARZER KABELJAU MISO-SAUCE, INGWER, REIS ¹⁾³⁾⁵⁾	34,-
	LOBSTER „THE GRILL“ GANZER GEGRILLTER HUMMER, CHIMICHURRI, CHILI MAYONNAISE, POMMES FRITES „ROYALE“, BLATTSPINAT	58,-

FIND YOUR FAVOURITE

WAGYU BEEF BURGER 200 G JACK CREEK PRIME BEEF, EISBERGSALAT, TRÜFFELMAYONNAISE, AVOCADO, BRIOCHE-BRÖTCHEN, ⁵⁾¹⁾⁴⁾	32,-
FLANK STEAK US PRIME BEEF GOP NEBRASKA, AUSGEPRÄGTE MAMORIERUNG	~300 g 32,-
ENTRECÔTE GERMANY MIT INTENSIVER FETTMAMORIERUNG	~300 g 34,-
RUMPSTEAK DRY AGED GERMANY, AM KNOCHEN GEREIFT	~400 g 36,-
ONGLET VOM US BEEF BUTCHERS WIFE FAVOURITE! ZART UND KRÄFTIG IM GESCHMACK	~300 g 38,-
T-BONE-STEAK NEBRASKA, 21 TAGE AM KNOCHEN TROCKEN GEREIFT	~600 g 64,-

FILET - DAS ZARTESTE STÜCK

RINDERFILET GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	~250 g 38,-
IRISH TENDERLOIN FROM JOHN STONE DAS 21 TAGE DRY AGED FILETSTEAK	~250 g 42,-
FILET NATURAL BLACK ANGUS MS3+ AUSTRALIEN, JACK CREEK FARM GETREIDEGEFÜTTERT	~250 g 46,-
EXCELLENCE FROM FARM TO TABLE OZAKI WAGYU STRIPLOIN AUSTRALIEN, JACK CREEK FARM MAMORIERUNGSSTUFE 7-8	~150 g 84,-
WAGYU FILET AUSTRALIEN, JACK CREEK FARM MAMORIERUNGSSTUFE 7-8	~200 g 94,-
SURF & TURF „THE GRILL“ RINDERFILET GERMANY (~200g), 1/2 GEGRILLTER HUMMER, COCKTAILSAUCE & ZWEI BEILAGEN NACH WAHL	68,-

FOR TWO OR MORE

DRY AGED CLUB-STEAK ab 600 g pro 100 g	14,-
BONE IN ROASTBEEF 60 TAGE GEREIFT, GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	
PORTERHOUSE USA ~1200g DIE QUEEN DER STEAKS SAFTIGES ROASTBEEF MIT GROSSEM FILETANTEIL, AM KNOCHEN GEGRILLT	pro 100 g 14,-
TOMAHAWK STEAK DRY AGED DAS RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT AM RIPPENKNOCHEN BELASSEN.	pro 100 g 14,-
CHATEAUBRIAND ab 600 g FOR 2 OR MORE - ZARTER FILETKOPF VOM BEEF GERMANY, BADEN-WÜRTEMBERG - AM STÜCK ZUBEREITET & NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT	pro 100 g 14,-

DAS BESTE FLEISCH SCHMECKT NUR MIT DER RICHTIGEN GARSTUFE. BITTE LASSEN SIE SICH VON UNSEREN MITARBEITERN BERATEN

ALLE STEAKS GRILLEN WIR AUF UNSEREM 900° BEEF-GRILL FÜR OPTIMALEN FLEISCHGENUSS

Die Grill- und Ruhezeit unserer Beef-Spezialitäten beträgt je nach Größe zwischen 30 und 40 Minuten.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

SIDES

POMMES FRITES MIT TRÜFFELMAYO	4,-
CREMIGES KARTOFFELPÜREE	4,-
ROSMARINKARTÖFFELE	4,-

VEGETABLES

JUNGER BLATTSPINAT	4,-
KAROTTEN-ESTRAGON-GEMÜSE	4,-
GEGRILLTER, WILDER BROKKOLI	4,-

SAUCEN

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

DESSERTS

AFFOGATO ESPRESSO, VANILLE-EISCREME ¹⁾	6,-
CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE MIT PISTAZIEN-EISCREME	10,-

DESSERTS

PISTAZIEN ICE CREAM CHOCOLATE-CHIPS, FRISCHE MINZE	8,-
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE MIT COCOS-EISCREME	10,-

DESSERTS

UNSER GENIALES LIMONEN SORBET MIT BÉNAZET VODKA	8,-
LAUWARME APFELTARTE THE GRILL MIT VANILLE-EISCREME	10,-

Wenn Sie eine Gluten- oder Laktoseempfindlichkeit haben oder auf andere Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte.

Restaurant THE GRILL • Kaiserallee 1 (im Kurhaus) • 76530 Baden-Baden • info@the-grill-baden-baden.de • www.the-grill-baden-baden.de

Open Doors So. - Do. von 14:00 - 01:00 Uhr, Fr. & Sa. von 14:00 - 3:30 Uhr • Kitchen Hours So. - Do. 17:30 - 23:00 Uhr, Fr. & Sam. 17:30 - 01:00 Uhr
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker

5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) koffeinhaltig 9) chininhaltig 10) mit Süßungsmittel 11) enthält eine Phenylalaninquelle 12) gewachst 13) mit Taurin 14) Nitritpökelsalz

Follow us: @TheGrillBadenBaden #thegrillbadenbaden