

SUSHI & STREETFOOD

THAI CURRY-SÜPPCHEN -SPICY- MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL

VEGGIE ROLL GRÜNER SPARGEL IN TEMPURA GURKE, SESAM

SALMON ROLL -NEW YORK STYLE- ORGANIC LACHS, GURKE, AVOCADO, TERIYAKISAUCE, DAIKON KRESSE ¹⁾²⁾³⁾

TEMPURA GARNELEN BLACK TIGER GAMBAS, IN KNUSPRIGER TEIGHÜLLE, YUZU-CHILI-MAYONNAISE

MAGURO ROLL TUNA TEMPURA, GRÜNER SPARGEL, WASABI, GURKE, AFFILA KRESSE

EBI ROLL - THE GRILL STYLE MIT AVOCADO, GRÜNER SPARGEL, SPICY GEGRILLTEN GARNELEN ²⁾³⁾

SALT & PEPPER GEBACKENES U.S. RINDERFILET, KRÄUTER, CHILI, JAPANISCHE MAYONNAISE ²⁾³⁾

Euro

9,-

11,-

15,-

19,-

19,-

21,-

23,-

SASHIMI, OYSTERS & MORE

THE BIG SAKE NIGIRI TERIYAKISAUCE, LIME¹⁾

SASHIMI ON THE ROCKS PREMIUM SELECTION THE GRILL LACHS TUNA HAMACHI

IBODAI TATAKI BUTTERFISCH -RAW-, KAVIAR, PONZUSAUCE, TOKIO-BERGPFEFFER

ABURI SAKE SHORT GRILLED SALMON MISO-TRÜFFELSAUCE, INGWER, RED CHILI, GURKE, NORI²⁾³⁾

SUSHI MORIAWASE MEHR GEHT NICHT FAVOURITE CHEF'S CHOICE OF SUSHI ROLLS & SASHIMI NIGIRI TOGARASHI CRUNCH, WASABI¹⁾²⁾³⁾

THE GRILL OYSTER SELECTION

AUSTERN FINES DE CLAIRE 4 STK. 19,-
AUSTERN BLOODY MARY 4 STK. 25,-
GRAT. ROCKEFELLER-AUSTERN 4 STK. 27,-
TOMATEN-MEERRETTICH³⁾⁵⁾ ZITRONE¹²⁾ & CHESTER-BROT

Euro

pro Stück 4,-

17,-

19,-

19,-

19,-

23,-

pro Pers. 45,-

SPECIALS

CAESAR SALAD THE GRILL STYLE ROMANASALAT / CAESARE CARDINI DRESSING ⁵⁾

GRÜNER SPARGEL GEGRILLT, POCHIERTES BIO-EI, GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL

CAESAR SALAD MIT PARMESANDRESSING UND N° 1 GEBRATEN GAMBAS -SPICY- N° 2 GEBRATEN RINDERFILETSTREIFEN N° 3 GEBRATENER, HALBER HUMMER

TARTAR VOM US PRIME BEEF KAPERN, SARDELLEN, EI, DIJON-SENF, SCHALOTTEN ⁵⁾

TERIYAKI TUNA FILET RARE „NOBU-STYLE“ MIT SAIKYO-MISO-GEMÜSE UND WASABI-KARTOFFELPÜREE ¹⁾¹⁰⁾

LOBSTER „THE GRILL“ GANZER GEGRILLTER HUMMER, CHIMICHURRI, CHILI MAYONNAISE, POMMES FRITES „ROYALE“, BLATTSPINAT

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

PIMP YOUR BEEF
22 KARAT BLATTGOLD € 24,- / Blatt

FIND YOUR FAVOURITE

TRUFFELED BEEF BURGER 250 G PRIME BEEF, GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL, EISBERG-SALAT, TRÜFFEL-MAYONNAISE, AVOCADO, BRIOCHE-BRÖTCHEN, ⁵⁾¹⁴⁾

FLANK STEAK US PRIME BEEF GOP NEBRASKA, AUSGEPRÄGTE MAMORIERUNG

RUMPSTEAK DRY AGED GERMANY, AM KNOCHEN GEREIFT

ONGLET VOM BISON BUTCHERS WIFE FAVOURITE! ZART UND KRÄFTIG IM GESCHMACK

POMMERSCHES ENTRECÔTE DRY AGED JAPANESE STYLE,

SURF & TURF „THE GRILL“ RINDERFILET GERMANY (~200g) 1/2 GEGRILLTER HUMMER, COCKTAILSAUCE UND ZWEI BEILAGEN NACH WAHL

FILET - DAS ZARTESTE STÜCK

RINDERFILET GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG

IRISH TENDERLOIN FROM JOHN STONE DAS 21 TAGE DRY AGED FILETSTEAK

FILET NATURAL BLACK ANGUS MS3+ AUSTRALIA JACK'S CREEK FARM GETREIDEGEFÜTTERT

SIMPLY THE BEST

WAGYU ROASTBEEF MARMORIERUNGSSTUFE 6-7

WAGYU FILET MARMORIERUNGSSTUFE 4-5

AUSTRALIEN, JACK CREEK FARM

WÄHREND DAS JAPANISCHE ORIGINAL DURCH SEINEN SEHR HOHEN FETTANTEIL ALS STEAK NUR BEDINGT GEEIGNET IST, VERBINDET DAS JACK'S CREEK WAGYU BEEF ZARTHEIT, BISS UND SAFTIGKEIT ZUM ULTIMATIVEN GOURMETFLEISCH.

FOR TWO OR MORE

DRY AGED CLUB-STEAK ab 600 g BONE IN ROASTBEEF 60 TAGE GEREIFT, GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG

PORTERHOUSE USA SAFTIGES ROASTBEEF MIT GROSSEM FILETANTEIL AM KNOCHEN GEGRILLT DIE QUEEN DER STEAKS

TOMAHAWK STEAK DRY AGED DAS RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT AM RIPPENKNOCHEN BELASSEN.

T-BONE-STEAK DRY AGED 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT GROSSER FILETANTEIL, NEBRASKA

CHATEAUBRIAND ZARTER FILETKOPF DES RINDES - AM STÜCK ZUBEREITET & NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT

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 „ROYALE“
CREMIGES KARTOFFELPÜREE
TRÜFFEL POMMES MIT PARMIGIANO

DESSERT

AFFOGATO ESPRESSO, VANILLE-EISCREME ¹⁾

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE MIT UNSEREM GENIALEN CASSIS-SORBET

VEGETABLES

JUNGER BLATTSPINAT
KAROTTEN-ESTRAGON-GEMÜSE
GEGRILLTER, GRÜNER SPARGEL

VANILLE PANNA COTTA MIT ROTEM BEERENRAGOUT

BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE MIT COCOS-EISCREME

SAUCEN

CHIMICHURRI
MADAGASKAR-PFEFFER-SAUCE
SAUCE BÉARNAISE

UNSER GENIALES ZITRONEN SORBET BÉNAZET VODKA, FRISCHE MINZE

LAUWARME APFELTARTE THE GRILL MIT VANILLE-EISCREME ¹⁾
- DIE KLEINE BRAUCHT CA. 15 MINUTEN -

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 • Fon (+49) 07221 - 30 24 691 • info@the-grill-baden-baden.de • www.the-grill-baden-baden.de
Open Doors So. bis Do. von 14:00 - 02:00 Uhr, Fr. & Sa. von 14:00 bis 3:30 Uhr • Kitchen Hours täglich ab 18:00 Uhr, last order- 23:30 Uhr, Fr. & S. ab 18:00 last order 24:30 Uhr
Letzte Küchenbestellung bis 30 Minuten vor Küchenende 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