

SUSHI & STREETFOOD

THAI CURRY-SÜPPCHEN -SPICY- MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL	10,-
VEGETARIAN ROLL GRÜNER SPARGEL, GURKE AVOCADO, SISHO KRESSE ¹⁾²⁾³⁾	16,-
ROCK-SHRIMP TEMPURA "KANTON STYLE" GARNELE IM KNUSPERMANTEL, WASABIMAYO, FRITTIERTER GRÜNER REIS 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,-
CRISPY YELLOWFIN TUNA YELLOWFIN TUNA SASHIMI, TOGARASHI APFELCHIP, JOGHURTSAUCE ¹⁾²⁾³⁾	18,-
BLACK ANGUS TRUFFEL BEEF RARE BLACK ANGUS BEEF TATAKI PONZU-TRUFFEL SAUCE, SHISO, ORANGE ¹⁾²⁾³⁾	22,-

SASHIMI, SUSHI & OYSTERS

NIGIRI PREMIUM SELECTION THE GRILL LACHS	4,-
TUNA	5,-
HAMACHI	5,-
WAGYU BEEF	8,-
TORO	9,-
SASHIMI PREMIUM SELECTION THE GRILL LACHS	3,-
TUNA	4,-
HAMACHI	5,-
TORO	9,-
CEVICHE "NIKKEI STYLE" ROHER FISCH & MEHRESFRÜCHTE KIRSCHTOMATEN, LECHE DE TIGRE YUZU-TOGARASHI PFEFFER, JALAPEÑOS	22,-
OMAKASE pro Pers. 46,- FAVOURITE CHOICE OF OUR SUSHI CHEF TUAN DIE JAPANISCHE TRADITION, DEM KOCH ZU ÜBERLASSEN, WAS ER SERVIERT	
AUSTERN FINES DE CLAIRE ZU UNSEREN AUSTERN SERVIEREN WIR CHESTERBROT & SCHALOTTEN-VINAIGRETTE ⁵⁾	STK. 5,-

SPECIALS

CAESAR SALAD THE GRILL STYLE ROMANASALAT / CAESAR CARDINI DRESSING ⁵⁾	12,-
WILDER BROKKOLI GEGRILLT, POCHIERTES BIO-EI, GEHOBELTER SCHWARZER TRUFFEL	16,-
CAESAR SALAD MIT PARMESANDRESSING ⁵⁾ UND N° 1 GEBRATEN GAMBAS -SPICY- N° 2 GEBRATEN RINDERFILETSTREIFEN N° 3 GEBRATENER, HALBER HUMMER	26,- 28,- 36,-
TARTAR VOM US PRIME BEEF KAPERN, SARDELLEN, EI, DIJON-SENF, SCHALOTTEN ⁵⁾	150 g 24,-
TERIYAKI TUNA FILET RARE „NOBU-STYLE“ MIT SAIKYO-MISO-GEMÜSE UND WASABI-KARTOFFELPÜREE ¹⁾¹⁰⁾	34,-
LOBSTER „THE GRILL“ GANZER GEGRILLTER HUMMER, CHIMICHURRI, CHILI MAYONNAISE, POMMES FRITES „ROYALE“, BLATTSPINAT	56,-

FIND YOUR FAVOURITE

TRUFFELED BEEF BURGER 250 G PRIME BEEF, GEHOBELTER SCHWARZER TRUFFEL, EISBERGSALAT, TRUFFELMAYONNAISE, AVOCADO, BRIOCHE-BRÖTCHEN, ⁵⁾¹⁴⁾	28,-
FLANK STEAK US PRIME BEEF GOP NEBRASKA, AUSGEPRÄGTE MAMORIERUNG	~300 g 32,-
RUMPSTEAK DRY AGED GERMANY, AM KNOCHEN GEREIFT	400 g 36,-
ONGLET VOM BISON BUTCHERS WIFE FAVOURITE! ZART UND KRÄFTIG IM GESCHMACK	~300 g 38,-
POMMERSCHES ENTRECÔTE DRY AGED MIT INTENSIVER FETTMAMORIERUNG	300 g 40,-
T-BONE-STEAK DRY AGED 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 STRIPLIN AUSTRALIEN, JACK CREEK FARM MARMORIERUNGSSTUFE 7-8	~150 g 84,-
WAGYU FILET AUSTRALIEN, JACK CREEK FARM MARMORIERUNGSSTUFE 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 BONE IN ROASTBEEF 60 TAGE GEREIFT, GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	pro 100 g 14,-
PORTERHOUSE USA DIE QUEEN DER STEAKS SAFTIGES ROASTBEEF MIT GROSSEM FILETANTEIL, AM KNOCHEN GEGRILLT	~1200g pro 100 g 14,-
TOMAHAWK STEAK DRY AGED DAS RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT AM RIPPENKNOCHEN BELASSEN.	pro 100 g 14,-
CHATEAUBRIAND FOR 2 OR MORE- ZARTER FILETKOPF VOM BEEF GERMANY, BADEN-WÜRTEMBERG - AM STÜCK ZUBEREITET & NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT	ab 600 g 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 TRUFFELMAYO	5,-
CREMIGES KARTOFFELPÜREE	5,-
ROSMARINKARTÖFFELE	5,-

VEGETABLES

JUNGER BLATTSPINAT	5,-
KAROTTEN-ESTRAGON-GEMÜSE	5,-
GEGRILLTER, WILDER BROKKOLI	5,-

SAUCEN

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

DESSERTS

AFFOGATO ESPRESSO, VANILLE-EISCREME ¹⁾	6,-
CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE MIT UNSERER GENIALEN 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.