

Euro

THE SOUND OF SUSHI

Euro

GREEN VEGAN ROLL 1.0  
GRÜNER SPARGEL, GURKE  
AVOCADO, WASABI-APFEL-MAYO<sup>1)2)3)</sup>

16,-

SIX ELEMENTS ROLL  
LACHS, TUNA, HAMACHI  
SHINKO, GURKE, SPARGEL

18,-

ROCK-SHRIMP TEMPURA  
BLACK TIGER GAMBAS, IN KNUSPRIGER  
TEIGHÜLLE, YUZU-CHILI-MAYO<sup>1)2)3)</sup>

18,-

BLACK TIGER GAMBA ROLL  
TEMPURA GARNELE, AVOCADO  
SHINKO, MANGO-CHILI-SAUCE<sup>1)2)3)</sup>

16,-

PREMIUM BLUE FIN TUNA ROLL **SPICY**  
BLUE FIN TUNA TATAR  
AVOCADO, SPARGEL, GURKE<sup>1)2)3)</sup>

22,-

THE GRILL SPECIAL ROLL  
GAMBAS, AVOCADO, GURKE,  
GEFLÄMMTES LACHSSASHIMI, KAVIAR

20,-

SALMON GOD 1.0  
SCHOTTISCHER LACHS  
GURKE, AVOCADO<sup>1)2)3)</sup>

18,-

SURF & TURF TRUFFLED BEEF ROLL  
PREMIUM BEEF, TEMPURA GARNELE  
SCHWARZER TRÜFFEL, BLATTGOLD<sup>1)2)3)</sup>

24,-

NIGIRI - PREMIUM SELECTION THE GRILL 2 pieces  
LACHS 6,-  
HAMACHI 8,-  
BLUE FIN TUNA 8,-

TEMPURA SALMON KING  
IM KNUSPERMANTEL  
LACHS, GURKE, AVOCADO<sup>1)2)3)</sup>

18,-

SUSHI MORIAWASE -FOR TWO-  
FAVOURITE CHEF'S CHOICE  
INSIDEOUT ROLL (1.6 pcs), FUTOMAKI (1.2 pcs)  
LACHS SASHIMI, TUNA SASHIMI, HAMACHI SASHIMI  
NIGIRI SELECTION (4 pcs)<sup>1)2)3)</sup>  
PRO PERSON 48,-

SASHIMI - PREMIUM SELECTION THE GRILL 2 pieces  
LACHS 4,-  
HAMACHI 6,-  
BLUE FIN TUNA 8,-

STREETFOOD & SIGNATUR DISHES

THAI CURRY-SUPPCHEN **SPICY**  
KOKOSMILCH, ZITRONENGRAS, INGWER  
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL

10,-

SINGAPUR DRAGON BEEF  
TEMPURA BEEF, FRÜHLINGSLAUCH,  
RED CHILI, CASHEWS -GERÖSTET-

20,-

LACHS „NOBU-STYLE“  
GLASIERTER SCHOTTISCHER LACHS  
MISO-SAUCE, INGWER, REIS<sup>1)10)</sup>

36,-

CREAMY SPICY LACHSTATAR  
AVOCADO, SHISO-SALAT,  
FRÜHLINGSLAUCH

16,-

TARTAR VOM US PRIME BEEF 150 g  
KAPERN, SARDELLEN, EI,  
DIJON-SENF, SCHALOTTEN<sup>5)</sup>

24,-

GANZER HUMMER VOM GRILL ~700g  
CHIMICHURRI, CHILI MAYONNAISE,  
POMMES FRITES „ROYALE“, BLATTSPINAT

58,-

SEAFOOD CEVICHE **SPICY**  
GARNELEN, PULPO, HAMACHI, TUNA  
ROTE ZWIEBELN, KORIANDER, CHILI

20,-

BEEF BURGER 240 G  
JACK CREEK PRIME BEEF, EISBERGSALAT,  
TRÜFFELMAYO, AVOCADO, BRIOCHE-BRÖTCHEN<sup>5)14)</sup>

28,-

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

68,-

EXCELLENCE FROM FARM TO TABLE

SHORT RIPS VOM US BEEF  
TERIYAKI STYLE, CRISPY CRUNCH,  
KARTOFFELPÜREE, TERIYAKI-PONZU

32,-

ONGLET VOM US BEEF  
BUTCHERS WIFE FAVOURIT  
ZART UND KRÄFTIG IM GESCHMACK

~300 g 38,-

DRY AGED CLUB-STEAK ab 600 g pro 100 g 14,-  
BONE IN ROASTBEEF  
60 TAGE GEREIFT, GERMANY

FLANK STEAK  
US PRIME BEEF GOP NEBRASKA  
AUSGEPRÄGTE MAMORIERUNG

~300 g 32,-

RINDERFILET  
GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG  
AROMATISCH UND ZART

~250 g 38,-

PORTERHOUSE USA ~1200g pro 100 g 14,-  
DIE QUEEN DER STEAKS  
SAFTIGES ROASTBEEF MIT GROSSEM FILETANTEIL

ENTRECÔTE  
GERMANY, BAYERN  
DAS STEAK MIT DEM FETTAUGE

~300 g 34,-

IRISH TENDERLOIN  
FROM JOHN STONE  
DAS 21 TAGE DRY AGED FILETSTEAK

~250 g 42,-

TOMAHAWK STEAK **DRY AGED** pro 100 g 14,-  
DAS RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT  
AM RIPPENKNOCHEN BELASSEN.

RUMPSTEAK **DRY AGED**  
GERMANY, BAYERN  
AM KNOCHEN GEREIFT

~400 g 36,-

FILET NATURAL BLACK ANGUS MS3+  
AUSTRALIEN, JACK CREEK FARM  
SENSATIONELL MARMORIERT

~250 g 46,-

CHATEAUBRIAND ab 600 g pro 100 g 14,-  
GERMANY, AM STÜCK ZUBEREITET  
& NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT

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

VEGETABLES

SAUCEN

POMMES FRITES MIT TRÜFFEL-MAYO  
CREMIGES KARTOFFELPÜREE  
ROSMARINKARTOFFELN

4,-

KIMCHI  
BLATTSPINAT  
PAK CHOI

4,-

4,-

CHIMICHURRI  
MADAGASKAR-PFEFFER-SAUCE  
SAUCE BEARNAISE

4,-

4,-

4,-

4,-

4,-

4,-

DESSERTS

AFFOGATO  
ESPRESSO, VANILLE-EISCREME<sup>1)</sup>

6,-

PISTAZIEN ICE CREAM  
CHOCOLATE-CHIPS, FRISCHE MINZE

8,-

BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE  
MIT COCOS-EISCREME

10,-

UNSER GENIALES LIMONEN SORBET  
MIT BÉNAZET VODKA

8,-

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE  
MIT PISTAZIEN-EISCREME

10,-

A TOUCH OF SWEETNESS **FOR TWO OR MORE** 16,-  
MERINGUE, FRISCHE BEEREN

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



# THE GRILL

EST-2016

Euro

## THE SOUND OF SUSHI

Euro

**GREEN VEGAN ROLL 1.0** 16,-  
GREEN ASPARAGUS, CUCUMBER  
AVOCADO, WASABI APPLE MAYONNAISE

**BLACK TIGER GAMBA ROLL** 16,-  
SHRIMP TEMPURA, AVOCADO  
SHINKO, MANGO CHILI SAUCE

**SALMON GOD 1.0** 18,-  
SCOTTISH SALMON  
CUCUMBER, AVOCADO

**TEMPURA SALMON KING** 18,-  
SALMON TEMPURA  
CUCUMBER, AVOCADO

**SIX ELEMENTS ROLL** 18,-  
SALMON, TUNA, HAMACHI  
SHINKO, CUCUMBER, ASPARAGUS

**PREMIUM BLUE FIN TUNA ROLL SPICY** 22,-  
BLUE FIN TUNA TATAR  
AVOCADO, ASPARAGUS, CUCUMBER

**SURF & TURF TRUFFLED BEEF ROLL** 24,-  
PREMIUM BEEF, SHRIMP TEMPURA  
BLACK TRUFFLE, GOLD LEAF

**SUSHI MORIAWASE -FOR TWO-  
FAVOURITE CHEF'S CHOICE**  
INSIDEOUT ROLL (16 pcs), FUTOMAKI (12 pcs)  
SALMON SASHIMI, TUNA SASHIMI, HAMACHI SASHIMI  
NIGIRI SELECTION (4 pcs)  
PER PERSON 48,-

**ROCK-SHRIMP TEMPURA** 18,-  
BLACK TIGER SHRIMP, TEMPURA,  
YUZU-CHILI-MAYONNAISE

**THE GRILL SPECIAL ROLL** 20,-  
SHRIMPS, AVOCADO, CUCUMBER,  
FLAMED TUNA SASHIMI, CAVIAR

**NIGIRI - PREMIUM SELECTION THE GRILL** 2 pieces 24,-  
SALMON 6,-  
HAMACHI 8,-  
BLUEFIN TUNA 8,-

**SASHIMI - PREMIUM SELECTION THE GRILL** 2 pieces  
SALMON 4,-  
HAMACHI 6,-  
BLUEFIN TUNA 8,-

## STREETFOOD & SIGNATUR DISHES

**THAI CURRY SOUP SPICY** 10,-  
COCONUT MILK, LEMON GRAS, GINGER  
GRILLED SCALLOP

**CREAMY SPICY SALMON TATARE** 16,-  
AVOCADO, SHISO SALAD,  
SPRING LEEK

**SEAFOOD CEVICHE SPICY** 20,-  
SHRIMPS, OCTOPUS, HAMACHI, TUNA  
RED ONIONS, CORIANDER, CHILI

**SINGAPUR DRAGON BEEF** 20,-  
BEEF TEMPURA, SPRING LEEK,  
RED CHILI, ROASTED CASHEWS

**TARTAR OF US PRIME BEEF** 150 g 24,-  
CAPERS, ANCHOVIES, EGG,  
DIJON MUSTARD, SHALLOTS

**BEEF BURGER 240 G** 28,-  
JACK CREEK PRIME BEEF, ICEBERG LETTUCE,  
TRUFFELED MAYONNAISE, AVOCADO, BRIOCHE-BUN

**SALMON "NOBU-STYLE"** 36,-  
GLAZED SCOTTISH SALMON  
MISO SAUCE, GINGER, RICE

**GRILLED LOBSTER ~700g** 58,-  
CHIMICHURRI, CHILI MAYONNAISE,  
FRENCH FRIES „ROYALE“, SPINACH

**SURF & TURF „THE GRILL“** 68,-  
BEEF TENDERLOIN (~200g), 1/2 GRILLED LOBSTER,  
TWO SIDES (YOUR CHOICE)

## EXCELLENCE FROM FARM TO TABLE

**SHORT RIPS VOM US BEEF** 32,-  
TERIYAKI STYLE, CRISPY CRUNCH,  
MASHED POTATOES, TERIYAKI-PONZU

**FLANK STEAK** ~300 g 32,-  
US PRIME BEEF GOP NEBRASKA  
WELL-MARBLED

**RIBEYE** ~300 g 34,-  
GERMANY, BAVARIA  
JUICY „FAT EYE“ IN THE MIDDLE

**RUMPSTEAK DRY AGED** ~400 g 36,-  
GERMANY, BAVARIA  
DRY AGED ON THE BONE

**ONGLET, US BEEF** ~300 g 38,-  
BUTCHERS WIFE FAVOURIT!  
TENDER AND STRONG IN TASTE

**GERMAN TENDERLOIN** ~250 g 38,-  
BADEN-WÜRTTEMBERG  
AROMATIC AND TENDER

**IRISH TENDERLOIN** ~250 g 42,-  
FROM JOHN STONE  
21 DAYS DRY AGED

**TENDERLOIN NATURAL BLACK ANGUS MS3+** ~250 g 46,-  
AUSTRALIA, JACK CREEK FARM  
SENSATIONALLY MARBLED

**DRY AGED CLUB-STEAK** from 600 g per 100 g 14,-  
ROASTBEEF ON THE BONE  
60 DAYS AGED, GERMANY

**PORTERHOUSE USA** ~1200g per 100 g 14,-  
THE QUEEN OF THE STEAKS  
BIG PART OF TENDERLOIN

**TOMAHAWK STEAK DRY AGED** per 100 g 14,-  
RIBEYE AGED,  
GRILLED & SERVED ON THE BONE

**CHATEAUBRIAND** from 600 g per 100 g 14,-  
GERMANY, THE CLASSIC TO SHARE  
CARVED AT THE TABLE

PREPARATION TIME OF OUR STEAKS IS BETWEEN 30 AND 40 MIN, ACCORDING TO THEIR WEIGHT.  
THE INDICATED WEIGHTS ARE GROSS WEIGHTS BEFORE PREPARATION.

## SIDES

## VEGETABLES

## SAUCE

FRENCH FRIES, TRUFFELED MAYONNAISE 4,-  
POTATO PUREE 4,-  
ROSMEMARY POTATOES 4,-

KIMCHI 4,-  
SPINACH 4,-  
PAK CHOI 4,-

CHIMICHURRI 4,-  
MADAGASCAR PEPPER SAUCE 4,-  
BEARNAISE SAUCE 4,-

## DESSERTS

**AFFOGATO** 6,-  
ESPRESSO, VANILLA ICE CREAM

**OUR GENIOUS LIME SORBET** 8,-  
BÉNAZET VODKA

**PISTACIO ICE CREAM** 8,-  
CHOCOLATE CHIPS, MINT

**CRÈME BRÛLÉE -BURNT CREAM-** 10,-  
PISTACHIO ICE CREAM

**BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE** 10,-  
COCONUT ICE CREAM

**A TOUCH OF SWEETNESS FOR TWO OR MORE** 16,-  
MERINGUE, BERRIES

If you have a gluten or lactose sensitivity or are allergic to other ingredients,  
please ask our staff for the allergen information card.

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