

STARTERS

Beeftea | 9,00

Sherry / hausgemachte Markklößchen / Schnittlauch
A1, A4, A6, A8, A11

Curry-Schaumsuppe | 8,50

Limettenblätter / Koriander-Kokosgelee
A8

Karotten-Ingwersuppe | 8,50 *veggie!*

Schüttelbrot / Schmand / Chili
A4, A6, A8, A11

Hausgebeizter Lachs | 13,00

Limette / Orange / Petersilie / Knäckebrot / Curry-Mayonnaise
A1, A3, A4, A8, A9, A11, A12

Steak Tatar "Klassik" | 15,00

Ei / Schalotten / Petersilie / Kapern / Cornichons
A1, A3, A6, A11

Rinder-Carpaccio | 17,00

grober Senf / Petersilie / Parmesanhobel
A1, A6, A8, A9, A11

Burrata | 14,00 *veggie!*

Tomaten / Rucola / Basilikum / Balsamico / Olivenöl
A6, A7a, A9, A11

Variation vom Kobe | 21,50

hausgemachte Pastrami / Frühlingsschneitz / Unagi / Rettich
A1, A3, A4, A5, A6, A8, A9, A10, A11, A12, A14

Variation vom William und Ziegenfrischkäse | 14,00 *veggie!*

Birnen-Carpaccio / Ziegenkäse im Panko / Salatbukett / handgerührte Preiselbeeren
A1, A4, A6, A8, A9, A11

Gegrillter Feta | 13,50 als Vorspeise | 19,50 als Hauptgang *veggie!*

mediterranes Gemüse
A6, A11

Gegrillter Rindermarkknochen | 15,50

Beef Tatar / geröstetes Brot / Rosmarin
A1, A3, A4, A6, A9, A11

SALAT

Caesars Salad | 8,50

Romanasalat / Parmesan / Croûtons / Sardellen
für Vegetarier auch gerne mit Balsamico Dressing *veggie!*
A1, A3, A4, A6, A8, A9, A11

mit gegrillter Hähnchenbrust A6 | zzgl. 5,50
mit gegrillten Rinderstreifen A6 | zzgl. 8,00
mit lauwarmem Feta und Oliven A6 | zzgl. 6,00

CURRY

Curry von der Kichererbse | 19,00 *vegan!*

Pikant / Gemüse / Fladenbrot
A4, A10, A12

RAMEN asiatischer Nudeltopf

Ramen Chicken Shoyu – Asiatischer Nudeltopf | 19,50

Gemüse / hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Hähnchen
A1, A3, A4, A5, A8, A10, A11, A12, A13, A14

Ramen Beef Shoyu – Asiatischer Nudeltopf | 19,50

Gemüse / hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Bavette
A1, A3, A4, A5, A8, A10, A11, A12, A13, A14

PASTA

Hausgemachte Pasta mit Trüffel | 19,50 *veggie!*

braune Butter / Petersilie / Parmesan / Beilagensalat
A1, A4, A6, A8, A9, A11

AUS DEM WASSER

Gegrilltes Lachsfilet | 25,00

Erbsenpüree / Full Loaded Baked Potato / Schmand / Kräuter / Käse / Bacon
A3, A6, A14

Pasta mit 5 gebratenen Garnelen | 25,50

Kräuterbittersauce / getrocknete Tomaten / Frühlingsschneitz / Beilagensalat
A1, A4, A5, A6, A8, A9, A11

3 gegrillte Garnelen | 13,50 *SURF & TURF!*

als Zusatz zu jedem Ihrer Gerichte – lecker zum Fleisch
A5, A6

Gebratenes Rotbarbenfilet | 25,00

Tomatenragout / frische Kräuter / geröstetes Brot
A3, A4, A6, A14

BURGER UND SCHNITZEL

Premium Classic Beef Burger | 21,50

gegrillter US Beefburger / BBQ Sauce / Röstzwiebeln / Fried Pickles / Brioche / Steakhouse Pommes
A1, A4, A6, A9, A11

mit Cheddar Cheese A6 | zzgl. 1,50
mit Gorgonzola A6 | zzgl. 2,50
mit krossem Bacon A14 | zzgl. 2,50

Chicken Burger | 20,00

gebackene Hähnchenbrust im Panko paniert / Curry-Mayonnaise / Fenchel & Chili / Brioche / Süßkartoffel Pommes
A1, A4, A6, A9, A11

Beyond-Burger | 20,00 *vegan!*

Erbsen-Patty / Guacamole / Tomate / roter Bun / vegane Mayonnaise / Steakhouse Pommes
A4, A9, A10, A11

Wiener Schnitzel | 26,00

Pommes frites / Preiselbeeren / Beilagensalat
A1, A4, A6, A8, A9, A11



FLEISCHGERICHTE VOM 800°C SOUTHBEND-GRILL

STEAK VOM RIND

Wagyu

Kobe – Japan A6

50 g | 75,00

100 g | 135,00

Picanha – Australien A6

200 g | 42,00

300 g | 57,00

400 g | 73,00

„Alte fette Kuh“ – Spanien

Filet A6

150 g | 39,00

250 g | 62,00

Roastbeef Boned In A6

500 g | 70,00

Black Angus – USA

New York Sirloin Strip A6

300 g | 47,00

400 g | 60,00

Bavette A6

200 g | 31,00

300 g | 42,00

400 g | 53,00

500 g | 64,00

STEAK VOM SCHWEIN

Pata Negra – Spanien

Secreto d'Iberico A6

200 g | 31,00

300 g | 42,00

400 g | 53,00

500 g | 64,00

Florentiner Schwein – Italien

Tomahawk A6

ca. 600 g | 41,00

Alle Steaks werden in Butterschmalz nachgebraten und enthalten A6 (Laktose). Auf Wunsch können wir auch laktosefrei braten.

ZU JEDEM STEAK

Full Loaded Baked Potato

Schmand / Kräuter / Käse / Bacon
A6, A14

ODER

Kleiner Salat

A1, A8, A9, A11

Eine Beilagenänderung berechnen wir mit 2,50.

KREATIV ON TOP

Orangen-Cranberry-Cognac Butter | 3,50
A6, A11

Café de Paris Butter | 3,50
A3, A6, A8, A9, A11

Plaza Grill Butter | 3,50
A6, A9, A11

BBQ-Sauce | 3,00
A4, A9, A11

Guacamole | 4,00
Limettenabrieb / Koriander

Cognacrahmsauce | 4,00
A6, A8, A11

Portweinsauce | 4,00
A8, A11

Jus Asian Style | 5,00
A8, A10, A11

Kartoffelstampf | 4,00
Olivenöl / frische Kräuter / getrocknete Tomaten
A6

Selleriepüree | 4,00
A6, A8

Gartenfrischer Salat | 4,00
A1, A8, A9, A11

Süßkartoffel Pommes | 4,50

Steakhouse Pommes | 4,00

Hausgemachte Pasta | 4,50
in Kräuterbutter geschwenkt
A1, A4, A6

Full Loaded Baked Potato | 4,50
Schmand / Kräuter / Käse / Bacon
A6, A14

Gegrillter grüner Spargel | 6,00



DESSERTS

Creme Brûlée | 8,00

A1, A6

NY Cheesecake Weiße Schokolade / Creme Double / Erdbeer-Minz-Eis | 9,00

A1, A4, A6, A7b, A7c, A10

Lauwarmes Schokotörtchen / Hugosorbet | 9,00 *Zubereitungszeit ca. 20 Minuten*

A1, A2, A4, A6, A7b, A7c, A10, A11

Hausgemachtes Eis je Kugel | 3,50

A1, A6, es können weitere Allergene auftreten; bitte erfragen Sie Sorten und Allergene bei unserem Personal!

Käse vom Gröner Hof je 100g | 10,00

A4 (Roggen), A6, A7c, A9