

WILLKOMMEN - BIENVENUE - WELCOME





Selection of open served American Wines

	<u>0,20l</u>	<u>0,75l</u>
<u>Whitewine :</u>		
Chardonnay-Sauvignon Blanc, Caliterra, Chile <small>t, 7, 15</small>	6,50 €	23,00 €
Chardonnay, Panamera, California <small>t,7,15</small>	7,00 €	24,50 €
Chardonnay Classic, Beringer, Nappa Valley, California <small>t, 7, 15</small>	7,00 €	24,50 €
Sauvignon Blanc, Aconcagua Valley, Errazuriz, Chile <small>t, 7, 15</small>	8,00 €	27,00 €
<u>Roséwine:</u>		
Zinfandel Classic, halbtrocken, Beringer, California <small>t, 7, 15</small>	7,00 €	24,50 €
<u>Redwine:</u>		
Cuvée, Panamera, California <small>t,7,15</small>	6,50 €	23,00 €
Zinfandel Classic, Beringer, Nappa Valley, California <small>t, 7, 15</small>	7,00 €	24,50 €
Merlot 1300, Mendoza, Andeluna Argentinien <small>t, 7, 15</small>	7,00 €	24,50 €
Malbec 1300, Andeluna Argentinien <small>t, 7, 15</small>	7,00 €	24,50 €
Syrah, Aconcagua Valley, Errazuriz, Chile <small>t, 7, 15</small>	7,50 €	25,50 €
Carmenere, Aconcagua Valley, Errazuriz, Chile <small>t, 7, 15</small>	7,50 €	25,50 €
<u>Bourbon Whiskey:</u>		
Blanton's Special Reserve, Single Barrel, Kentucky, U.S. <small>1, 7, 15, t</small>	<u>0,02l</u> 4,50 €	<u>0,04l</u> 8,50 €
Double Gold Award, San Francisco World Spirits 2014		

Suppen - Soups

Tomatensuppe ^{h, e, t, 15} **4,50 €**
Tomato soup

Süßkartoffelsuppe mit Kokos-Chili Espuma ^{h, e, t, 15} **5,60 €**
Sweet potato soup with coconut-chili-espuma

Maissuppe mit Kardamombrioche und Popcorn ^{e, h, a, f} **6,50 €**
Corn-soup with cardamon-brioche and popcorn

Vorspeisen - Starters

Lauwarmer Baby Calamari Salat mit Paprika, ^{s, e, h,} **12,50 €**
Zwiebeln und Knoblauch
Warm baby-calamari-salad with bellpeppers,
onions and garlic

Wachtelbrust und Keule auf Pastinaken Püree mit ^{h, e, t, 15} **14,00 €**
Ochsenchwanzragout
Quail breast and leg with parsnip-mash and oxtail ragout

In Oliven Öl, 24h gegarter, Iberico Schweine Nacken ^{'e,} **13,00 €**
mit Portulak und Manchego
In olive oil 24h cooked Iberico pork neck
with portulaca and manchego-cheese

Salate – Salads

The Grill Salad: ^{e, i}

Salat mit gegrilltem Halloumi Käse **11,50 €**
Salad with grilled halloumi cheese

Caesar's Salad: ^{f, e, i, j, a, 1, 4, c, h}

Salatteller mit Hähnchenbruststreifen **11,80 €**
Salad with sliced chicken breast

Texas Salad: ^{e, i, a}

Salat mit Steakstreifen **12,50 €**
Salad with steak stripes

Fisch – Fish

Gegrillte Sardinen mit Ratatouille
und Olivenölbrot ^{g, h, e, a}

Grilled sardines with ratatouille **16,50 €**
and Olive oil bread

Lachssteak auf Tomaten Gelee mit ^{g, r, h, e, k, i, a, l, t, 15}

Gambastew und Lardo **26,00 €**
Salmon steak with tomatoe-jelly,
gambastew and Lardo-bacon

Dry Age hausgemacht

Dry Aged Fleisch^{h, t, 15}

21 Tage gereift / 21 days dry aged



Steak ca. 250g / Steak	28,00 €
Steak ca. 300g / Steak	34,00 €
Filet ca. 200g / Filetsteak	35,00 €

Was Sie über Dry Ageing wissen sollten What you shall know about dry aged beef

Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnten Kult.

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte **Dry Aging**, ist eines der älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt, trockengereift.

Dieses zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry Aged Beef so teuer ist.

Die „Dry Aged“ Trockenreifung dient der Entwicklung des Geschmacks und nicht wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches. Während die Textur des Fleisches sich nach etwa zehn Reifetagen nicht mehr verändert, gewinnt der Geschmack durch die Enzymaktivitäten im Fleisch weiterhin. Aber nach etwa vier Wochen ist auch da Schluss, denn der Geschmack wird dann einfach nicht mehr besser.

Dry aged beef provides the world's best steaks. In the United States, the backs of cattle, aged on the bone, have already been cult for decades.

The dry ripening of the meat, the so-called dry aging, is one of the oldest methods of meat maturation. At this juncture, the meat on the bone is hanging out for a period, at controlled temperature and humidity, it gets dry aged. This time-consuming procedure and a weight loss of up to 40% explains why dry aged beef is so expensive.

The dry aging serves the development of taste, and not as commonly claimed, the tenderness of the meat. While the texture of the meat no longer changes after about ten days of ripening, the taste continues to get better by the enzyme activities in meat. But after about four weeks there is an end, because the taste isn't increasing anymore.

Besondere Fleischsorten / special kind of meat

U.S. Black Angus Rind

Black Angus Rinder erkennt man sofort am einfarbig schwarzen Fell und einer kleinen Beule auf dem hornlosen Kopf. Angus ist eine der weltweit beliebtesten Fleischrinderrassen, denn die Tiere sind frühreif, wachsen schnell und garantieren unglaublich leckeres Fleisch.

In den USA werden Black Angus Rinder unter freiem Himmel aufgezogen. Die letzten 100 Tage vor der Schlachtung bekommen die Tiere Maisfutter. Das hat einen unglaublich positiven Effekt auf Geschmack und Zartheit des Fleisches; es wird zarter, saftiger und aromatischer.

Black Angus cattle immediately identified by the solid black coat and a small bump on the hornless head. Angus is one of the world's most popular breeds, because the animals are precocious, grow quickly and guarantee incredibly tasty meat.

In the USA the black angus is gathered on meadows under the sky. The last 100 days before slaughter, the animals get corn food. It has an incredible positive effect on taste and tenderness of the meat; it gets tender, juicy and aromatic.

Iberico Schwein & Rind

Das Iberische Schwein ist eine in Südwestspanien und Portugal heimische, halbwilde Schweinerasse. Es ist deutlich kleiner und flinker als andere Schweine und besitzt eine schwarze Hautfarbe. Die Tiere werden meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen gehalten und häufig mit Eicheln gefüttert.

The Iberian pig is a half-wild pig breed, domestic in Southwest Spain and Portugal. It is significantly smaller, more nimble as other pigs and has a black skin color. The animals are kept as pasture pigs, free running in Cork oak and Holm oak groves and often fed with acorns.

Das Iberische Rind, oder auch Serrana Negra genannt, ist eine besondere Rinderrasse aus dem kantabrischen Gebirge und zeichnet sich besonders durch hohe, gleichbleibende Qualität; besondere Zartheit und Saftigkeit, sowie eine optimale Bildung der Fleischkultur, aus.

The Iberian beef, or even called Serrana Negra, is a special breed from the Cantabrian mountain and is characterized by high, consistent quality; special tenderness and juiciness, and an optimum formation of meat culture.

Texel Lamm

Texel, die niederländische Nordseeinsel, ist voll mit Schafen und da das schon seit Generationen so ist, haben die Inselbewohner viel Erfahrung und Know-how gesammelt. Die Lämmer sind ausnahmslos Texelaars, die spezielle Schafrasse der Insel, und wachsen auf kleinen Bauernhöfen auf, wo sie auf den ausgedehnten Weiden viel Platz zum Gras haben. Die Lämmer, sind mindestens hundert Tage alt, das bedeutet, dass sie über drei Monate auf dem Weideland umherlaufen und das Gras genießen konnten, was sich offensichtlich positiv auf ihr Fleisch auswirkt. Es ist extrem zart, saftig und hat ein leicht salziges Aroma.

Texel, the Netherlands North Sea Island, is full of sheeps, and because this is so for generations, the Islanders have much experience and know-how gathered. The lambs are all Texelaars, the special breed of sheep in the island, and raised on small farms, where they have plenty of room to graze on the sprawling pastures. The lambs are at least one hundred days old, which means that they could walk over three months on grazing land and enjoy the grass, this has a clearly positive effect on their meat. It is extremely tender, juicy and has a slightly salty flavor.

Frisch vom Grill - From the Grill

Hähnchenbrust 200g / Chicken breast ^{h, t, 15}	7,50 €
U.S. Black Angus Hüftsteak 250g / U.S. Black Angus haunch steak ^{h, t, 15}	18,00 €
Chile Black Angus Entrecôte 300g / Chile Black Angus entrecôte 300g ^{h, t, 15}	18,50 €
U.S. Chuck Flap 300g /U.S. chuck flap 300g ^{h, t, 15}	24,00 €
Iberico Rinderfilet 15 Tage gereift 200g Iberico filet of beef 15 days aged 200g ^{h, t, 15}	29,50 €

Beilagen / Side dishes

Pommes frites/ French fries	2,00 €
Curly-Fries / Curly fries ^a	2,00 €
Bratkartoffeln / Fried potatoes ^e	2,50 €
Gegrillter Grüner Spargel/ grilled green asparagus ^e	3,50 €
Kartoffelpfännchen / Potato gratin ^e	3,00 €
Süßkartoffelpommes / Sweet potato fries ^{3, 1}	3,00 €
Salat / Salad ^{i, j}	3,00 €
Grillgemüse / Grilled vegetables ^e	3,50 €

Saucen / Sauces

Ketchup / Ketchup ^{6, 4}	0,50 €
Mayonnaise / Mayonnaise ^{j, f, 1, 4}	0,50 €
Kräuterbutter / Herbs butter ^{e,}	1,00 €
BBQ Sauce / BBQ Sauce ^{6, 4}	1,50 €
Bacon Jam / Bacon Jam ^{t, 15, 2, 3, 4}	1,50 €
Pfeffersauce / Pepper sauce ^{e, h, a, t, 15, 2}	2,00 €

Fein auf dem Stein - Specials on the lavastone

Rückensteak vom Iberico Schwein 250g Iberico pork saddle steak 250g	23,00 €
U.S. Black Angus Hüftsteak 250g U.S. Black Angus haunch steak 250g	24,50 €
Texel Lammlachse 200g Texel lamb eye of loin 200g	27,00 €
„THE GRILL“ Platte ca. 450g / „THE GRILL“ plate 450g 3 Sorten Fleisch (Lamm, Iberico Schwein & Rind) 3 kinds of meat (lamb, Iberico pork & beef)	37,00 €

Alle Gerichte vom heißen Stein servieren wir mit Pommes frites oder Bratkartoffeln^e, Grillgemüse und Dips.^{a, c, e, f, h, i, j, t, 1, 2, 4, 6, 15}

All specials will be served with french fries or fried potatoes, grilled vegetables and dips.

Übrigens, unseren hausgemachten „Bacon Jam“ können Sie jetzt auch zuhause genießen.

By the way, our homemade „Bacon Jam“ you can enjoy now at home.

100g - 6,50 €



The Classics:

**Black Angus Beef-Cheeseburger
oder Bluecheeseburger mit Curly-fries** ^{a, e, j, i, f, l, 4, 3, 2,1,6} **14,50 €**
Black Angus Beef - Cheeseburger classic
or with blue cheese, curly fries

Dry Aged Burger mit Rucola, Bergkäse, ^{a, e, t, j, f, 1, 4, 3, 2, 6, 15} **17,00 €**
und Curly fries ^a
Dry aged beef burger with rocked, swiss cheese,
and curly fries

Wagyu Pastrami Sandwich ^{a, e, j, i, f, l, 4, 3, 2,1,6} **15,00 €**
Wagyu Pastrami Sandwich

Vegetarisch / Vegetarian

Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse und ^{,e, a, h} **12,50 €**
Büffelparmesan
Tagliatelle with grilled vegetables and buffelo-parmesan

Veggie- burger ^{, a, f, e, h, i, k, l}
mit Curly fries ^{a, e} **14,50 €**
Veggie burger with curly fries

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff

2 Antioxidationsmittel

3 Phosphat

4 Konservierungsstoff

5 Geschmacksverstärker

6 Süßungsmitteln

7 geschwefelt

8 geschwärzt

9 gewachst

10 enthält eine

Phenylalaninquelle

(Aspartam)

Eine Auflistung der enthaltenen Allergene erhalten Sie bei unserem Personal

Desserts / Desserts

Cheesecake „New York Style“ Vanilleeis, Espuma^{2, 3, 14, a, e, f, d} **6,50 €**

Cheesecake „New York style“ vanilla ice-cream, espuma

Rockslide Brownie mit Vanilleeis^{e, a, f, p, j, k} **8,50 €**
Rockslide Brownie with vanilla ice-cream

Brownie Tower^{f, e, a, j, k, p}
Weißer Brownie, Schokoladeneis **7,50 €**
White-Brownie, chocolate ice-cream

Hot Fudge Sundae Cupcake^{e, f, j, a, n} **8,00 €**
Cupcake, Vanilleeis, Sahne
Cupcake, vanilla ice-cream, cream

The Grill Special^{a, e, f, j, 15} **12,00 €**
Waffel, Karamellapfel, Schokoladeneis, Bananeneis, Karamellsauce, Schokoladensauce
Waffle, toffee-apple, chocolate ice-cream, banana-ice-cream, toffeesauce, chocolatesauce

Schokoladensaucen von Valrhona chocolate sauce made by Valrhona

Extra Bitter 61%^{e, j} **2,00 €**

Guanaja Lactee 41%^{e, j} **2,00 €**

Opalys 33%^{e, j} **2,50 €**

Fraise^{e, j} **2,50 €**

Große Kugel Eis^{e, j, o, p} **2,00 €**

Vanille^e – Schokolade^{e, j} – Erdbeer^e – Walnuss^{e, j, o} – Pistazie^{e, p}

Big scoop of ice-cream

vanilla – chocolate – strawberry – walnut – pistachio