



GRILL

Saftiges Fleisch, umhüllt von einer leicht krossen Kruste. Der erste Biss: zarte Röstaromen & unverfälschter Geschmack kitzeln den Gaumen und lassen das Herz jedes Fleischliebhabers höherschlagen. Willkommen im Grill 800°.

Juicy meat wrapped in a crispy crust. The first bite and delicate roast aromas combined with pure taste tickle the palate and make the heart of every meat lover beat faster. Welcome to the Grill 800°.

800°

Anarchisch, heiß und direkt! Bei einer maximalen Gartemperatur von 800 Grad Celsius perfektionieren wir unser Grillgut und servieren Ihnen ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Provocative, hot and honest! With a maximum cooking temperature of eight hundred degrees, we refine our grill dishes and present you with a uniquely tasting experience.

FINEST STEAKS

Die Summe aller Teile gibt das perfekte Ganze! Was bei uns auf den Grill kommt, muss die höchsten Kriterien in puncto artgerechte Haltung und Qualität erfüllen. Deshalb suchen wir unsere Lieferanten und Erzeuger weltweit persönlich aus - ohne Kompromisse.

The sum of all parts comes to the perfect whole! What goes onto our grill has to meet the highest standards of production and actual quality. That is why we seek out our suppliers and producers worldwide without compromise.

DRINKS

Die ideale Begleitung! Erlesene Weine und Spirituosen, abgestimmt auf unsere Spezialitäten ergeben zusammen ein harmonisches Ensemble. Lassen Sie sich von unserem freundlichen und engagierten Service entführen auf den Gipfel der Genüsse.

The ideal accompaniment! Exquisite wines and spirits, paired to our special dishes - create a harmonious ensemble. Let yourself be charmed away by our friendly and dedicated service onwards, to the summit of pleasures.

Vorspeisen **Starters**

Rinder Tatar mit Cognac, Kapern, Schalotten & Eigelb Beef Tartare with cognac, capers, shallots & egg yolk	19
Geräucherte Fischterrine mit Topinambur & Kräutern Smoked fish terrine with variation of jerusalem artichoke & herbs	16
Blumenkohl Variation mit brauner Butter, Haselnuss & Kresse Variation of cauliflower with brown butter, hazelnut & cress	12

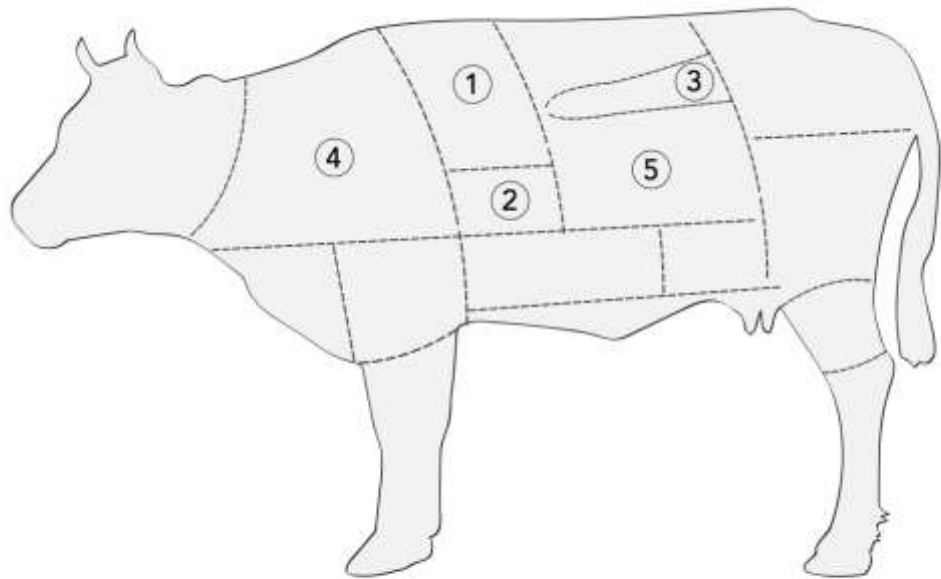
Salate **Salads**

Rote-Bete Salat mit Sellerie, Apfel & Nüssen Beetroot salad with celery, apple & nuts	13
Caesar Salat Klassisch / mit Hähnchenstreifen Caeser Salad classic / with chicken Stripes	13 / 16

Suppen **Soups**

Tomatensuppe Tomato soup	8
Fischsuppe mit Brandade, Nüssen, Kräutern & grünem Öl Fish soup with brandade, nuts, herbs & green oil	12

Steak Guide **Important Information**



①

RIB

②

SHORT RIB

③

TENDER LOIN

④

CUBE ROLL

⑤

SHORT LOIN



49 – 52 °C

Rare

Innen roh & blutig
Inside Raw & Bloody



52 – 55 °C

Medium – Rare

Blutig & nach außen rosa
Bloody & Outward Pink



55 – 58 °C

Medium

Durchgehend rosa
Continuous Pink



60 – 65 °C

Medium – Well

Leichten Rosa Kern
Light Pink Core



65°C +

Well – Done

Durchgebraten
Cooked Through

Nebraska Beef



Gilt weltweit als eines der besten Fleischsorten. Das "Non-hormone treated cattle Programm" der USA gewährleistet Topqualität und bürgt für die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethoden.

Is regarded worldwide as one of the best meat varieties. The „Non- hormone treated cattle program“ of the USA ensures top quality and guarantees the strict adherence to traditional cattle breeding methods.

New York Striploin Ladies Cut	200 g	22
New York Striploin Gentlemens Cut	300 g	33

Irish Dry Aged Beef



Mildes Klima und satte Weiden geschaffen für eine natürliche Aufzucht der Rinder. Die besten Fleischkarkassen werden dann bis zu drei Wochen in Temperatur und Luftfeuchtigkeit kontrollierten Räumen gereift.

Mild climate and rich pastures created for a natural rearing of the cattle. Johnstone looks for the best meat carcasses, which are suspended for up to three weeks in temperature and humidity controlled rooms for drying on the bone.

Rib-Eye Boneless	350 g	40
Tenderloin Ladies Cut	200 g	30
Tenderloin Gentlemens Cut	300 g	41

Australian Wagyu Beef



Die Rinderrasse Wagyu (Wa=Japanisch, Gyu=Rind) wird in Australien nördlich Sydneys in den Blue Mountains ganz natürlich gezüchtet. Jack's Creek Wagyu Beef Zartheit, Biss und Saftigkeit zum ultimativen Gourmetfleisch.

The cattle breed Wagyu (Wa = Japanese, Gyu = cattle) is bred naturally in Australia in the north of Sydney in the Blue Mountains. Jack's Creek Wagyu Beef stands for „delicacy, bite and juiciness“ to create the ultimate gourmet meat.

Wagyu Striploin (MS 5-6)	250 g	70
--------------------------	-------	----

Grill800° Special Cuts

Wild West Porterhouse (800 g – 1200 g)	100 g	12
Tomahawk Steak (1000 g – 1400 g)	100 g	11
Chateaubriand (ab 400g)	100 g	15

Geflügel **Poultry**

Hühnerbrust mit Kartoffelpüree, Salat & Jus	30
Chicken breast with potato puree, salad & jus	

Fish

Dorade mit einer Variation von Kohl & Beurre Blanc	25
Dorade with a variation of cabbage & beurre blanc	

Beilagen **Side Dishes**

Je / Each 4

Red salat with vinaigrette Red salad with vinaigrette	Salzgebackener Sellerie mit Nüssen & Kräutern Saltbaked celery with nuts & herbs	Zwiebelvariation, pur, gebrannt & eingelegt Variation of onion, pure, burnt & pickled
Kartoffelpüree Smashed potatoes	Green salat with vinaigrette Green sala with vinaigrette	Homemade Fries Hausgemachte Fries

Hausgemachte Saucen **Homemade Sauces**

Je / Each 3

Rotwein & Biersoße Redwine & beer sauce	Pfeffer sauce Pepper sauce	Mayonnaise Mayonnaise
Sauce Béarnaise Sauce Béarnaise	Chili Mayonnaise Chili mayonnaise	

Nachspeisen **Desserts**

Apfel mit Zwetschgen, hausgemachte Kekse & Vanille Eiscreme Apple with prunes, homemade biscuits & vanilla ice cream	8
Kirschen mit knusprigen Kuchen & Kirschsorbet Cherries with crunchy cake & cherry sorbet	8
Schokoladenmousse mit Ingwer-Sorbet & eingelegten Karotten Chocolate mousse with ginger sorbet & pickled carrots	10
Käseplatte mit eingelegten Nüssen, Chips & Marmelade Cheese plate with pickled nuts, crisps & jam	12

Vielen Dank! **Thank you!**

Bitte Informieren Sie unser Serviceteam bei Fragen oder Wünschen.

For any questions or requests please do not hesitate to contact our service team.

Grill 800° Tasting Menu

5 - 8 Pax Euro 60 p. P.

Geräucherte Fischterrine mit Topinambur & Kräutern
Smoked fish terrine with variation of jerusalem artichoke & herbs

Rib-Eye Boneless 250g
mit einer Variation von Sellerie und Zwiebeln & Rotwein / Biersoße
Rib-eye Boneless 250g
with variation of celleri and onion & Redwine/bier sauce

Käseplatte mit eingelegten Nüssen, Chips & Marmelade
Cheese plate with pickled nuts, crisps & jam

Kirschen mit knusprigen Kuchen & Kirschsorbet
Cherries with crunchy cake & cherry sorbet