



THE GRILL

EST-2016

SUSHI & STREETFOOD

CURRYSÜPPCHEN MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL	8,-
VEGGIE ROLL GRÜNER SPARGEL IN TEMPURA GURKE, AVOCADOCREME, SESAM	12,-
SALMON ROLL -NEW YORK STYLE- GURKE, AVOCADO, TEMPURA CRUNCH TERIYAKISAUCE, WASABI-MAYONNAISE ¹⁾²⁾³⁾	14,-
TEMPURA GARNELEN BLACK TIGER GAMBAS, GRÜNER SPARGEL IN KNUSPRIGER TEIGHÜLLE	16,-
SUSHI SALAD ORGANIC LACHS IM PFEFFERMANTEL, GREEN SALAD, MANGO CHILI SAUCE ¹⁾²⁾³⁾	18,-
SPICY BEEF-TATAR ROLL U.S. TENDERLOIN, GURKE, FRIED ONIONS AVOCADO, SPICY SAUCE ¹⁾²⁾³⁾	18,-
CRUNCHY ROLL TEMPURA GAMBAS, LACHS, AVOCADO, TOMATEN, GUACAMOLE	18,-
EBI ROLL - THE GRILL STYLE MIT AVOCADO, GRÜNER SPARGEL, SPICY GEGRILLTEN GARNELEN, WAKAME, ²⁾³⁾	20,-

SASHIMI, OYSTERS & MORE

SASHIMI ON THE ROCKS PREMIUM SELECTION THE GRILL LACHS	16,-
TUNA	18,-
HAMACHI	18,-
TUNA TATAKI -RARE GEBRATEN- YUZUSAUCE, WASABI-DIP MIT WAKAME, TOBIKO ¹⁾²⁾³⁾	18,-
TARTAR VOM TUNA WASABI-GUACAMOLE-CRÈME, KRESSE ROTE BETE, INGWER ¹⁾²⁾³⁾	18,-
SASHIMI-NIGIRI PLATTE -FÜR ZWEI ^{pro Pers.} 32,- SAKE NIGIRI UND SASHIMI VON SALMON, TUNA UND HAMACHI MIT WASABI MAYONNAISE & TERIYAKISAUCE	18,-

THE GRILL OYSTER SELECTION

AUSTERN FINES DE CLAIRE	6 STK.	18,-
AUSTERN BLOODY MARY	6 STK.	24,-
GRAT. ROCKEFELLER-AUSTERN	6 STK.	26,-
TOMATEN-MEERRETTICH ³⁾⁵⁾ , ZITRONE ¹²⁾ & CHESTER-BROT		

SPECIALS

CAESAR SALAD THE GRILL STYLE ROMANASALAT/ CAESARECARDINI DRESSING ⁵⁾	10,-
GRÜNER SPARGEL GEGRILLT, FEINSTES OLIVENÖL, POCHIERTES BIO-EI, GEHOBELTER TRÜFFEL	10,-
GRILLED CAESAR SALAD MIT PARMESANDRESSING UND N ^o 1 GEBRATEN GAMBAS -SPICY- N ^o 2 GEBRATEN RINDERFILETSTREIFEN	18,- 18,-
THUNFISCH-CARPACCIO MIT SPICY PONZU DRESSING, UND DAIKON KRESSE	14,-
TARTAR VOM US PRIME BEEF KAPERN, SARDELLEN, EI, DIJON-SENF, 180 g SCHALOTTEN UND PETERSILIE ⁵⁾	120 g 18,- 180 g 24,-
TERIYAKI TUNA FILET RARE „NOBU-STYLE“ MIT SAIKYO-MISO-GEMÜSE UND WASABI-KARTOFFELPÜREE ¹⁾¹⁰⁾	32,-
LOBSTER „THE GRILL“ GANZER GEGRILLTER HUMMER, CHIMICHURRI, CHILI MAYONNAISE, POMMES FRITES „ROYALE“, BLATTSPINAT	48,-

ALLE STEAKS GRILLEN WIR AUF UNSEREM 900° BEEF-GRILL FÜR OPTIMALEN FLEISCHGENUSS

Die Grill- und Ruhezeit unserer Beef-Spezialitäten beträgt ca. 30 Minuten. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

FIND YOUR FAVOURITE

THE GRILL BURGER 250 G PRIME BEEF, TOMATENSALSA, EISBERG-SALAT, BRIOCHE-BRÖTCHEN, UNSERE GEHEIME BBQ-SAUCE ⁵⁾¹⁴⁾	22,-
FLANK STEAK US PRIME BEEF GOP NEBRASKA, AUSGEPRÄGTE MAMORIERUNG	~300 g 28,-
RIB EYE DRY AGED GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG DAS STEAK MIT DEM FETTAUGE	~400 g 34,-
ONGLET VOM BISON BUTCHERS WIFE FAVOURITE! ZART UND KRÄFTIG IM GESCHMACK	~300 g 36,-
POMMERSCHES ENTRECÔTE DRY AGED JAPANESE STYLE, DURCH STARKE MARMORIERUNG INTENSIVER GESCHMACK	~300 g 38,-
MEMBERS ONLY: KAGOSHIMA ROASTBEEF DAS BESTE FLEISCH DER WELT JAPAN WAGYU A5 BUTTERZART, SEHR AROMATISCH MEHR GEHT EINFACH NICHT	~100 g 52,-

FILET - DAS ZARTESTE STÜCK

RINDERFILET GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	~250 g 34,-
IRISH TENDERLOIN FROM JOHN STONE	~250 g 38,-
DAS 21 TAGE DRY AGED FILETSTEAK	
FILET NATURAL BLACK ANGUS MS3+ AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM GETREIDEGEFÜTTERT	~250 g 42,-
US RINDERFILET PRIME CUT AUS DER ZARTEN LENDE MAISGEFÜTTERTER RINDER	~250 g 46,-

FOR TWO OR MORE

TOMAHAWK STEAK - 1200 g DRY AGED DAS RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT AM RIPPENKNOCHEN BELASSEN. POMMERN	pro 100 g 10,-
PORTERHOUSE USA - 1200 g SAFTIGES ROASTBEEF MIT GROSSEM FILETANTEIL AM KNOCHEN GEGRILLT DIE QUEEN DER STEAKS	pro 100 g 12,-
BUTCHERS CUT ON THE BONE AUS DER HOCHRIPPE US PRIME BEEF GOP NEBRASKA	pro 100 g 12,-
CHATEAUBRIAND ZARTER FILETKOPF DES RINDES AM STÜCK ZUBEREITET & NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT	ab 600 g pro 100 g 14,-
T-BONE-STEAK DRY AGED - 600 g-700 g 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT GROSSER FILETANTEIL, POMMERN,	58,-
SURF & TURF „THE GRILL“ RINDERFILET GERMANY (~200g) 1/2 GEGRILLTER HUMMER, COCKTAILSAUCE UND ZWEI BEILAGEN NACH WAHL	68,-

AUS UNSEREM DRYAGER

DRY AGED CLUB-STEAK
BONE IN ROASTBEEF
60 TAGE GEREIFT,
WIR EMPFEHLEN GARSTUFE
MEDIUM ODER MEDIUM-RARE
GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG
ab 600 g pro 100 g 10,-

SIDES

POMMES FRITES „ROYALE“	4,-
CREMIGES KARTOFFELPÜREE	4,-
PARMESAN POMMES MIT TRÜFFELÖL	4,-

DESSERT

AFFOGATO ESPRESSO, VANILLE-EISCREME ¹⁾	6,-
CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE MIT UNSEREM GENIALEN CASSIS-SORBET	10,-

VEGETABLES

JUNGER BLATTSPINAT	4,-
KAROTTEN-ESTRAGON-GEMÜSE	4,-
GEGRILLTER, GRÜNER SPARGEL	4,-

SAUCEN

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

VANILLE PANNA COTTA MIT ROTEM BEERENRAGOUT	8,-
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE MIT COCOS-EISCREME	10,-

LAUWARME APFELTARTE THE GRILL MIT VANILLE-EISCREME ¹⁾ - DIE KLEINE BRAUCHT CA. 15 MINUTEN -	8,-
UNSER GENIALES ZITRONEN SORBET BÉNAZET VODKA, FRISCHE MINZE	8,-

Liebe Gäste, unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.

Restaurant THE GRILL • Kaiserallee 1 (im Kurhaus) • 76530 Baden-Baden • Fon (+49) 07221 - 30 24 691 • info@the-grill-baden-baden.de • www.the-grill-baden-baden.de
 Open Doors So. bis Do. von 14:00 - 02:00 Uhr, Fr. & Sa. von 14:00 bis 3:30 Uhr • Kitchen Hours täglich ab 18:00 Uhr, last order- 24:00 Uhr, Fr. & S. ab 18:00 last order 01:00 Uhr
 Letzte Küchenbestellung bis 30 Minuten vor Küchenende
 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