



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, TERIYAKISAUCE, DAIKON KRESSE ¹⁾²⁾³⁾	14,-
TEMPURA GARNELEN BLACK TIGER GAMBAS, GRÜNER SPARGEL IN KNUSPRIGER TEIGHÜLLE	16,-
SPICY BEEF-TATAR ROLL U.S. TENDERLOIN, GURKE, FRIED ONIONS AVOCADO, SPICY SAUCE ¹⁾²⁾³⁾	18,-
GAMBAS ROLL TEMPURA GAMBAS, LACHS, AVOCADO, TOMATEN, GUACAMOLE	18,-
EBI ROLL - THE GRILL STYLE MIT AVOCADO, GRÜNER SPARGEL, SPICY GEGRILLTEN GARNELEN, WAKAME, ²⁾³⁾	20,-
BLACK ANGUS TRUFFLED BEEF RARE BEEF FILET, INGWER, ORANGE, RED CHILI, YUZU-TRÜFFELSAUCE, SCHWARZER KAVIAR, TAHOON KRESSE ²⁾³⁾	22,-

SASHIMI, OYSTERS & MORE

THE BIG SAKE NIGIRI TERIYAKISAUCE, LIME ¹⁾	pro Stück 4,50
SASHIMI ON THE ROCKS PREMIUM SELECTION THE GRILL LACHS	16,-
TUNA HAMACHI	18,-
TUNA TATAKI -RARE- SPICY PONZU SAUCE, RADIESCHEN INGWER, KRESSE, KAVIAR, RICE CRUNCH ²⁾³⁾	18,-
ABURI SAKE SHORT GRILLED SALMON MISO-TRÜFFELSAUCE, INGWER, RED CHILI, GURKE, NORI ²⁾³⁾	20,-
SUSHI MORIAWASE MEHR GEHT NICHT FAVOURITE CHEF'S CHOISE OF SUSHI ROLLS & SASHIMI NIGIRI TOGARASHI CRUNCH, WASABI ¹⁾²⁾³⁾	pro Pers. 38,-
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/ CAESARE CARDINI 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,- 24,-
TARTAR VOM US PRIME BEEF KAPERN, SARDELLEN, EI, DIJON-SENF, SCHALOTTEN ⁵⁾	120 g 18,- 180 g 24,-
TUNA TATAR ON THE ROCKS RICE CRACKERS, LIME, KAVIAR, BORAGE KRESSE	18,-
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

TRUFFLED BEEF BURGER 250 G PRIME BEEF, GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL, EISBERG-SALAT, TRÜFFEL-MAYONNAISE, AVOCADO, BRIOCHE-BRÖTCHEN, ⁵⁾¹⁴⁾	28,-
FLANK STEAK US PRIME BEEF GOP NEBRASKA, AUSGEPRÄGTE MAMORIERUNG	~300 g 30,-
ONGLET VOM BISON BUTCHERS WIFE FAVOURITE! ZART UND KRÄFTIG IM GESCHMACK	~300 g 38,-
POMMERSCHES ENTRECÔTE DRY AGED JAPANESE STYLE,	~400 g 38,-
RIB EYE DRY AGED GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG DAS STEAK MIT DEM FETTAUGE	~400 g 40,-

MEMBERS ONLY:

KAGOSHIMA ROASTBEEF DAS BESTE FLEISCH DER WELT JAPAN WAGYU A5 BUTTERZART, SEHR AROMATISCH MEHR GEHT EINFACH NICHT	~100 g 58,-
--	-------------

FILET - DAS ZARTESTE STÜCK

RINDERFILET GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	~250 g 38,-
IRISH TENDERLOIN FROM JOHN STONE DAS 21 TAGE DRY AGED FILETSTEAK	~250 g 42,-
FILET NATURAL BLACK ANGUS MS ₃₊ AUSTRALIA JACK 'S CREEK FARM GETREIDEGEFÜTTERT	~250 g 44,-
US RINDERFILET PRIME CUT AUS DER ZARTEN LENDE MAISGEFÜTTERTER RINDER	~250 g 46,-

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,-

FOR TWO OR MORE

PORTERHOUSE USA ~1200g SAFTIGES ROASTBEEF MIT GROSSEM FILETANTEIL AM KNOCHEN GEGRILLT DIE QUEEN DER STEAKS	pro 100 g 12,-
CÔTE DE BŒUF DER KLASSIKER AUS DER HOCHRIFFE 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,-
TOMAHAWK STEAK DRY AGED DAS RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT AM RIPPENKNOCHEN BELASSEN.	pro 100 g 14,-
T-BONE-STEAK DRY AGED ~700 g 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT GROSSER FILETANTEIL, POMMERN,	68,-
SURF & TURF „THE GRILL“ RINDERFILET GERMANY (~200g) 1/2 GEGRILLTER HUMMER, COCKTAILSAUCE UND ZWEI BEILAGEN NACH WAHL	68,-

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,-

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

SAUCEN

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

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- 23:30 Uhr, Fr. & S. ab 18:00 last order 24:30 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