



THE GRILL

EST-2016

SUSHI & STREETFOOD

HOKKAIDO-SÜPPCHEN KÜRBIS, SPICY INGWER, GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL	8,-
VEGGIE ROLL GRÜNER SPARGEL IN TEMPURA GURKE, AVOCADOCREME, SESAM	12,-
SALMON ROLL - NEW YORK STYLE- ORGANIC LACHS, GURKE, AVOCADO, TERIYAKISAUCE, DAIKON KRESSE ¹⁾²⁾³⁾	14,-
TEMPURA GARNELEN BLACK TIGER GAMBAS, GRÜNER SPARGEL IN KNUSPRIGER TEIGHÜLLE	16,-
MAGURO ROLL TUNA TEMPURA, GRÜNER SPARGEL, WASABI, GURKE, AFFILA KRESSE	18,-
EBI ROLL - THE GRILL STYLE MIT AVOCADO, GRÜNER SPARGEL, SPICY GEGRILLTEN GARNELEN, WAKAME, ²⁾³⁾	20,-
BLACK ANGUS TRUFFLED BEEF RARE BEEF SASHIMI, INGWER, ORANGE, RED CHILI, GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL, SCHWARZER KAVIAR, TAHOON KRESSE ²⁾³⁾	26,-

SASHIMI, OYSTERS & MORE

THE BIG SAKE NIGIRI TERIYAKISAUCE, LIME ¹⁾	pro Stück 4,00
SASHIMI ON THE ROCKS PREMIUM SELECTION THE GRILL LACHS	16,-
TUNA	18,-
HAMACHI	18,-
ABURI SAKE SHORT GRILLED SALMON MISO-TRÜFFELSAUCE, INGWER, RED CHILI, GURKE, NORI ²⁾³⁾	22,-
SUSHI MORIAWASE MEHR GEHT NICHT pro Pers. 38,-	
FAVOURITE CHEF'S CHOICE OF SUSHI ROLLS & SASHIMI NIGIRI TOGARASHI CRUNCH, WASABI ¹⁾²⁾³⁾	
THE GRILL OYSTER SELECTION	
AUSTERN FINES DE CLAIRE	4 STK. 18,-
AUSTERN BLOODY MARY	4 STK. 24,-
GRAT. ROCKEFELLER-AUSTERN	4 STK. 26,-
TOMATEN-MEERRETTICH ³⁾⁵⁾ ZITRONE ¹⁾²⁾ & CHESTER-BROT	

SPECIALS

CAESAR SALAD THE GRILL STYLE ROMANASALAT/ CAESARE CARDINI DRESSING ⁵⁾	10,-
GRÜNER SPARGEL GEGRILLT, POCHIERTES BIO-EI, GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL	12,-
CAESAR SALAD MIT PARMESANDRESSING UND N ^o 1 GEBRATEN GAMBAS -SPICY- N ^o 2 GEBRATEN RINDERFILETSTREIFEN N ^o 3 GEBRATENER, HALBER HUMMER	22,- 24,- 38,-
TARTAR VOM US PRIME BEEF KAPERN, SARDELLEN, EI, DIJON-SENF, SCHALOTTEN 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	54,-

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

TRUFFELED BEEF BURGER 250 G PRIME BEEF, GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL, EISBERG-SALAT, TRÜFFEL-MAYONNAISE, AVOCADO, BRIOCHE-BRÖTCHEN, ⁵⁾¹⁴⁾	28,-
FLANK STEAK ~300 g US PRIME BEEF GOP NEBRASKA, AUSGEPRÄGTE MAMORIERUNG	30,-
ONGLET VOM BISON ~300 g BUTCHERS WIFE FAVOURITE! ZART UND KRÄFTIG IM GESCHMACK	38,-
POMMERSCHES ENTRECÔTE DRY AGED ~400 g JAPANESE STYLE,	38,-
CHATEAUBRIAND ab 600 g pro 100 g ZARTER FILETKOPF DES RINDES AM STÜCK ZUBEREITET & NACH DEM GRILLEN TRANCHIERT	14,-
SURF & TURF „THE GRILL“ RINDERFILET GERMANY (~200g) 1/2 GEGRILLTER HUMMER, COCKTAILSAUCE UND ZWEI BEILAGEN NACH WAHL	68,-

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 MS3+ ~250 g AUSTRALIA JACK'S CREEK FARM GETREIDEGEFÜTTERT	44,-
SIMPLY THE BEST	
UNSER DEUTSCHEN FÄRSEN-STEAKS KOMMEN ALLESAMT AUS REGIONALER AUFZUCHT, SIND AM KNOCHEN 8 WOCHEN VORGEREIFT UND IN AUFWÄNDIGEM REIFEVERFAHREN VON JOSTS FLEISCHMANUFAKTUR VEREDELT	
RIB EYE ~300 g	42,-
RUMPSTEAK ~300 g	44,-
FILET ~250 g	46,-
RIB EYE ON THE BONE AUSGEPRÄGTE MAMORIERUNG pro 100 g	10,-

FOR TWO OR MORE

DRY AGED CLUB-STEAK ab 600 g . pro 100 g ... BONE IN ROASTBEEF 60 TAGE GEREIFT, GERMANY, BADEN-WÜRTTEMBERG	10,-
PORTERHOUSE USA ~1200g pro 100 g SAFTIGES ROASTBEEF MIT GROSSEM FILETANTEIL AM KNOCHEN GEGRILLT DIE QUEEN DER STEAKS	12,-
CÔTE DE BŒUF pro 100 g DER KLASSIKER AUS DER HOCHRIFFE US PRIME BEEF GOP NEBRASKA	12,-
TOMAHAWK STEAK pro 100 g DRY AGED DAS RIB EYE WIRD FÜR DIESEN CUT AM RIPPENKNOCHEN BELASSEN.	14,-
T-BONE-STEAK DRY AGED ~700 g 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT GROSSER FILETANTEIL, POMMERN,	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,-

UNSER GENIALES ZITRONEN SORBET BÉNAZET VODKA, FRISCHE MINZE	8,-
LAUWARME APFELTARTE THE GRILL MIT VANILLE-EISCREME ¹⁾ - DIE KLEINE BRAUCHT CA. 15 MINUTEN -	10,-

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