



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**

Burrata mit Kirschtomaten und Pesto	14
Burrata with Cherry Tomatoes and Pesto	
Rinder Tatar mit Cognac, Sardellen, Kapern, Schalotten & Eigelb	19
Beef Tartare with Cognac, Sardines, Capers, Shallots & Egg Yolk	
Avocado Tatar mit Kräuter, Zitronensaft, Feta, Oliven, Tomaten	14
Avocado Tartare with Herbs, Lemon Juice, Feta, Olives, Tomatoes	
Garnelencocktail	14
Shrimp Cocktail	

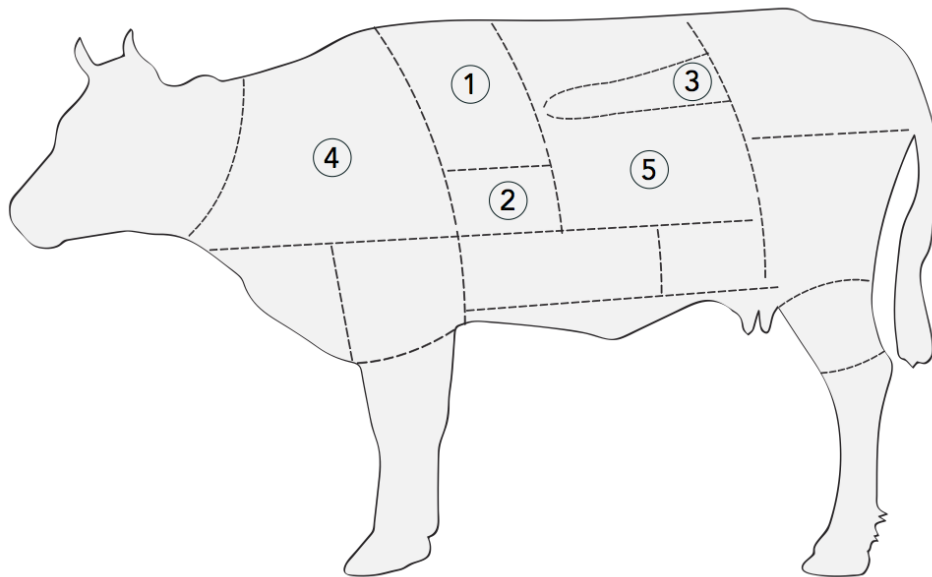
Salate **Salads**

Wintersalat im Nussdressing	13
Winter Salad with Nut Dressing	
Wintersalat mit Rinderfiletstreifen	18
Winter Salad with Beef Strips	
Caeser Salat Klassisch	13
Caeser Salad Classic	
Caeser Salat mit Hähnchenstreifen	16
Caeser Salad with Chicken Strips	

Suppen **Soups**

Tomatensuppe	8
Tomato soup	
Hummer Bisque	11
Lobster bisque	

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	24
New York Striploin Gentlemens Cut	300 g	36

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	45
Tenderloin Ladies Cut	200 g	31
Tenderloin Gentlemens Cut	300 g	46

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 8 - 9)	250 g	89
----------------------------	-------	----

Grill800° Special Cuts

Wild West Porterhouse (800 g – 1200 g)	100 g	13
Tomahawk Steak (1000 g – 1400 g)	100 g	12
Chateaubriand (300 g – 400 g)	100 g	16

Geflügel **Poultry**

Entenbrust mit Kartoffelpüree, Kräuter & Jus		35
Duck breast with potato puree, herbs & jus		

Fisch **Fish**

Thunfisch Steak	200 g	31
Tuna steak		

Beilagen **Side Dishes**

Je / Each 4

Beilagensalat Mixed salad	Grillgemüse Grilled vegetables	Kartoffelpüree Potato puree
Ofenkartoffel Baked potato	Steak Fries	

Hausgemachte Saucen **Homemade Sauces**

Je / Each 3

Pfefferrahmsauce Pepper sauce	Sauerrahm Sour cream	Jus
Chimichurri	BBQ	

Nachspeisen **Desserts**

Chocolate Fondant mit Kugel Eis Chocolate Fondant with Ice Cream	9
New York Cheesecake mit Beerensauce New York Cheesecake with Berry Sauce	8
Brownies mit Kugel Eis Brownies with Ice Cream	8
Pannacotta mit Beerensauce Pannacotta with Berry Sauce	8
Hausgemachtes Sorbet Homemade Sorbet	3

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° Taster Menu

5 - 8 Pax Euro 45 p. Person

Avocado Tatar
Avocado Tartare

Rindertatar
Beef Tartare

Burrata

**NY Striploin, Rib-Eye Boneless,
Chateaubriand
Entenbrust**
Duck breast

**Steak Fries, Ofenkartoffel,
Gegrilltes Gemüse**
Steak Fries, Baked potato,
Grilled vegetables

BBQ, Jus, Pfefferrahmsauce
BBQ, Jus, Pepper sauce

Brownie, Cheesecake

Grill 800° Signature Menu

8 - 10 Pax Euro 59 p. Person

Rindertatar
Beef tartare

Garnelencocktail
Shrimp Cocktail

Avocado Tatar
Avocado Tartare

**Tomahawk Steak, Wild West
Porterhouse, Chateaubriand
Entenbrust**
Duck breast

**Kartoffelpüree, Steak Fries,
Gegrilltes Gemüse**
Potato puree,
Grilled vegetables

BBQ, Jus, Pfefferrahmsauce
BBQ, Jus, Pepper sauce

**Cheesecake, Brownie,
Chocolate Fondant**