Beeftea | 9,00

Sherry / hausgemachte Markklößchen / Schnittlauch

Curry-Schaumsuppe | 8,50

Limettenblätter / Koriander-Kokosgelee

Karotten-Ingwersuppe | 8,50 Mg/JU

Schüttelbrot / Schmand / Chili

Hausgebeizter Lachs | 13,00

Limette / Orange / Petersilie / Knäckebrot / Curry-Mayonnaise A1, A3, A4, A8, A9, A11, A12

Steak Tatar "Klassik" | 15,00

Ei / Schalotten / Petersilie / Kapern / Cornichons

Rinder-Carpaccio | 17,00

grober Senf / Petersilie / Parmesanhobel

Burrata | 14,00 Veggie!

Tomaten / Rucola / Basilikum / Balsamico / Olivenöl

Variation vom Kobe | 21,50

hausgemachte Pastrami / Frühlingsrolle / Unagi / Rettich

Variation vom William und Ziegenfrischkäse | 14,00 Weggie! Birnen-Carpaccio / Ziegenkäse im Panko / Salatbukett /

handgerührte Preiselbeeren

Gegrillter Feta | 13,50 als Vorspeise | 19,50 als Hauptgang mediterranes Gemüse

Gegrillter Rindermarkknochen | 15,50

Beef Tatar / geröstetes Brot / Rosmarin

Caesars Salad | 8,50

Romanasalat / Parmesan / Croûtons / Sardellen für Vegetarier auch gerne mit Balsamico Dressing

mit gegrillter Hähnchenbrust A6 | zzgl. 5,50 | zzgl. 8,00 mit gegrillten Rinderstreifen A6 mit lauwarmem Feta und Oliven A6 | zzgl. 6,00

Curry von der Kichererbse | 19,00 Pegan

Pikant / Gemüse / Fladenbrot

RAMEN asiatischer Nudeltopf

Ramen Chicken Shoyu - Asiatischer Nudeltopf | 19,50

Gemüse / hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Hähnchen

Ramen Beef Shoyu – Asiatischer Nudeltopf | 19,50

Gemüse / hausgemachte Ramen / Kombu /

Fonds / Sesam / Fi / Bayette A1, A3, A4, A5, A8, A10, A11, A12, A13, A14

PASTA

Hausgemachte Pasta mit Trüffel | 19,50 Peggel braune Butter / Petersilie / Parmesan / Beilagensalat

Gegrilltes Lachsfilet | 25,00

AUS DEM WASSER

Erbsenpüree / Full Loaded Baked Potato / Schmand / Kräuter / Käse / Bacon

Pasta mit 5 gebratenen Garnelen | 25,50

Kräuterbuttersauce / getrocknete Tomaten /

Frühlingslauch / Beilagensalat

3 gegrillte Garnelen | 13,50 SURF & TURF!

als Zusatz zu jedem Ihrer Gerichte - lecker zum Fleisch

Gebratenes Rotbarbenfilet | 25,00

Tomatenragout / frische Kräuter / geröstetes Brot

BURGER UND SCHNITZEL

Premium Classic Beef Burger | 21,50

gegrillter US Beefburger / BBQ Sauce / Röstzwiebeln / Fried Pickles / Brioche / Steakhouse Pommes

mit Cheddar Cheese A6 | zzgl. 1,50 mit Gorgonzola A6 zzal. 2.50

mit krossem Bacon Al4 | zzgl. 2,50



Grandline

Hotel

Chicken Burger | 20,00

gebackene Hähnchenbrust im Panko paniert / Curry-Mayonnaise / Fenchel & Chili / Brioche / Süßkartoffel Pommes

Beyond-Burger | 20,00 legan

Erbsen-Patty / Guacamole / Tomate / roter Bun / vegane Mayonnaise / Steakhouse Pommes

Wiener Schnitzel | 26,00

Pommes frites / Preiselbeeren / Beilagensalat

FLEISCHGERICHTE VOM 800°C SOUTHBEND-GRILL

STEAK VOM RIND

Wagyu

Kobe – Japan A6

50 g | 75,00

100 g | 135,00

Picanha – Australien A6

200 g | 42,00

300 g | 57,00 400 g | 73,00

"Alte fette Kuh" – Spanien

Filet A6

150 g | 39,00

250 g | 62,00

Roastbeef Boned In A6 500 g | 70,00

Black Angus - USA

New York Sirloin Strip A6

300 g | 47,00

400 g | 60,00

Bavette A6

200 g 31,00

300 g | 42,00

400 g | 53,00

500 g | 64,00

STEAK VOM SCHWEIN

Pata Negra – Spanien

Secreto d'Iberico A6

200 g | 31,00

300 g 42,00

400 g 53,00 500 g | 64,00

Florentiner Schwein - Italien Tomahawk A6

ca. 600 g | 41,00

Alle Steaks werden in Butterschmalz nachgebraten und enthalten A6 (Laktose). Auf Wunsch können wir auch laktosefrei braten.

ZU JEDEM STEAK

Full Loaded Baked Potato

Schmand / Kräuter / Käse / Bacon

ODER

Kleiner Salat

A1, A8, A9, A11

Eine Beilagenänderung berechnen wir mit 2.50.

KREATIV ON TOP

Orangen-Cranberry-Cognac Butter | 3,50

Café de Paris Butter | 3,50

Plaza Grill Butter | 3,50 A6, A9, A1

BBQ-Sauce | 3,00

Guacamole | 4,00

Limettenabrieb / Koriander Cognacrahmsauce | 4,00

Portweinsauce | 4,00

Jus Asian Style | 5,00

Kartoffelstampf | 4,00 Olivenöl / frische Kräuter / getrocknete Tomaten

Selleriepüree | 4,00

Gartenfrischer Salat | 4,00

Süßkartoffel Pommes | 4,50

Steakhouse Pommes | 4,00

Hausgemachte Pasta | 4,50 in Kräuterbutter geschwenkt

Full Loaded Baked Potato | 4,50 Schmand / Kräuter / Käse / Bacon

Gegrillter grüner Spargel | 6,00

DESSERTS

Creme Brûlée | 8,00

NY Cheesecake Weiße Schokolade / Creme Double / Erdbeer-Minz-Eis | 9,00

Lauwarmes Schokotörtchen / Hugosorbet | 9,00 zubereitungszeit ca. 20 Minuten A1, A2, A4, A6, A7b, A7c, A10, A1

Hausgemachtes Eis je Kugel | 3,50

Käse vom Gröner Hof je 100g | 10,00

Grandline



Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer