

Vorspeisen

grill93 Carpaccio dry-aged Rinderfilet ^{4,8,9} Buchенpilze, Rucola, Parmesan, Sauerteigbrot	18,50
Beef Tatar ^{2,4,8,9} Eigelb, Kapernäpfel, Schalotten, Sardellen, Essiggurke, Sauerteigbrot	18,50
Jakobsmuscheln ⁷ Fenchel, Orangenbutter, Estragon	20,00
Riesengarnelen ^{2,4} Café de Paris Butter, Baguette aus Sauerteig	22,00
Ziegenkäse & Apfel ⁹ Walnuss, junger Spinat, Kräuter, geröstetes Graubrot	14,00

Salate & Suppen

Junge Blattsalate ⁴ Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Fenchel	7,50
Tomate & Burrata ⁴ Tomaten, Burrata Käse, rote Zwiebeln, junge Triebe, Zitronenöl, Balsamico	13,50
Caesar Salat ^{1,9} Römьsalatherzen, Croutons, Caesar Dressing, Parmesan	13,50
Hähnchenbrust gebraten	+7,50 pro Stück
Riesengarnele gebraten ^{2,4}	+9,00 pro Stück
Jakobsmuscheln ⁷ gebraten	+6,00 pro Stück
Beef Tea Eigelb, Gemüse, Kirschtomaten, grüner Spargel, Kresse	10,00
Tagessuppe Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter nach unserem aktuellen Angebot.	7,00

Vorspeisen auf Empfehlung des Küchenchefs

Geräucherte Forelle vom Forellenhof Nadler aus Eching bei München ^{8,9} Rote Bete, Gurken, Frischkäse, Spinat, Meerrettich, geröstetes Brot	15,00
grill93 Surf & Turf Salat ^{2,4,9} Rindermedaillon, Riesengarnele, Pancetta, junger Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Fenchel, Ei	25,00

Fleisch

USDA Prime Beef		
Dry-aged Rinderfilet	220g, 5 Wochen gereift	50,00
Dry-aged Rib-Eye Steak	320g, 5 Wochen gereift	45,00
Dry-aged Roastbeef	280g, 5 Wochen gereift	35,00
Auswahl verschiedener dry-aged Steaks	Preis nach Gewicht	
vom deutschen Schwarzbunten Rind, 3-4 Wochen trocken gereift		
Spanferkelrücken		25,00
Apfel, Honig, Thymian		
Stubenküken "Piri Piri"		25,00
Chili, Paprika, Oregano, Knoblauch		
Lammkarree „Donald Russell“ ⁹		35,00
Schottisches dry-aged Weidelamm mit Wiesenkräuterkruste		
Fleischplatte für 2 Personen ⁹		99,00
Stubenküken, Lammkarree, USDA dry-aged Rib-Eye Steak, Rosmarinkartoffeln, geröstetes Gemüse		

Fisch & Meeresfrüchte

Hummer		50,00
Zitrone, Ingwer, Thymian, Kräuterbutter		
Gratiniert mit Café de Paris Butter		
Gratiniert mit sautiertem jungen Spinat und Parmesan ⁹		
Gratiniert mit Sauce Béarnaise ⁴		
Meeresfrüchte für 2 Personen		110,00
4 gebratene Riesengarnelen ^{2,4} , 4 Jakobsmuscheln ⁷ , 1 Hummer, Rosmarinkartoffeln, geröstetes Gemüse		
Regionaler Fisch vom Forellenhof Nadler aus Eching bei München		
Ganzer Fisch mit Kräutern und Zitronenscheiben gefüllt und in Butter gebraten.		
Forelle	ca. 350g	19,00
Saibling	ca. 350g	22,00

Hauptgerichte auf Empfehlung des Küchenchefs

grill93 Classic Burger ^{1,3,9} USDA dry-aged Beef Burger, Brioche, Cheddar Käse, Eisbergsalat, Essiggurke, Tomate, Speck	19,00
grill93 Surf & Turf Burger ^{1,2,3,4} USDA dry-aged Beef Burger, Riesengarnelen, Brioche, junger Spinat, rote Zwiebeln, Kresse, Orangenbutter	25,00
Hausgemachte Salsiccia ^{4,8} Geschmorrt Tomaten, Sauerteigbrot	21,00
Bayerische Käsespätzle ⁴ Röstzwiebeln, Beilagensalat	14,00

Beilagen

Gemüse		Sättigungsbeilagen		Sauce nach Wahl
Gemüse der Saison	4,50	Steakhouse Fries, Rosmarin, Thymian	4,50	Rotweinsauce ⁴
Rote Bete in Salz gebacken	4,50	Junge Kartoffeln aus dem Ofen, Rosmarin, Meersalz	4,50	Pfeffersauce ⁴
Geröstete Karotten, Ahornsirup, Dijon Senf	4,50	Kartoffelstampf	5,00	Sauce Béarnaise ⁴
Junger Blattspinat, rote Zwiebeln, Knoblauch	5,50	Kartoffelgratin, Pancetta, Frischkäse, Zwiebeln	5,50	Zitronen-Kräuter-Butter
Gegrillter grüner Spargel	7,50	Bratkartoffeln	5,00	Café de Paris Butter
Kleiner Caesar Salat ^{1,9}	6,00	Spätzle	5,00	BBQ Sauce ^{1,3,8,9}
Aus dem Wald		Kräuterbaguette ⁹	4,50	
Gebratene Pilze mit Zwiebeln und jungem Lauch	6,00			Zu jedem Gericht können Sie eine Sauce wählen. Für jede weitere Sauce berechnen wir 2,50 €.

Dessert

Key Lime Pie ⁹	7,50
Crème Brûlée	7,50
Schokoladenfondant mit Anis-Kirsch-Ragout und Tonkabohnen-Eis ^{4,11}	8,00
Regionale Bio-Käse-Auswahl	19,00
Feigensenf, warmes Walnussbrot	

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, eine Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit vor der Bestellung unseren Servicekräften oder dem Koch mitzuteilen. Wir informieren Sie gerne im Detail über die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene um sicherzustellen, dass keine für Sie unverträglichen Stoffe enthalten sind. Bei Fragen sind wir gerne für Sie da! Folgend finden Sie eine Übersicht der Zusatzstoffe.

1 Farbstoffe | 2 Antioxidationsmittel | 3 Geschmacksverstärker | 4 Geschwefelt | 5 Geschwärzt | 6 Gewachst | 7 mit Phosphat | 8 mit Süßungsmitteln | 9 mit Konservierungsstoffen | 10 Chinin | 11 Koffein

Alle Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld. Mai 2016