

# GRILL

---

## VORSPEISEN | STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b><br>aus gelben und roten Tomaten mit Büffelmozzarella,<br>roten Zwiebeln und Basilikum<br>Tomato salad with buffalo mozzarella<br>Yellow and red tomatoes served with buffalo mozzarella,<br>red onions and basil | 16 |
| <b>Auf der Haut gebratene Wachtelbrüste</b><br>Mit Balsamico-Linsen, Feldsalat und Rosmarinjus<br>Quail breasts roasted on the skin<br>With balsamic lentils, lamb's lettuce and rosemary jus                                                                    | 16 |
| <b>Hausgemachtes Grillgemüse aus Brandenburg</b><br>mit Hummus und Falafel Bällchen<br>Homemade grilled vegetables from Brandenburg<br>with humus and falafel balls                                                                                              | 13 |
| <b>Wahlweise mit:</b>   Optional with:<br>Sautierte Pilze   Sautéed mushrooms                                                                                                                                                                                    | 5  |
| Sautierte Hähnchenstreifen   Sautéed chicken strips                                                                                                                                                                                                              | 6  |
| Marinierter Schafskäse   Marinated feta cheese                                                                                                                                                                                                                   | 6  |

## SUPPE | SOUP

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Hummersuppe</b><br>Mit Garnelen und Gemüse-Julienne<br>Lobster soup<br>With shrimp and vegetable julienne | 12 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

# GRILL

---

## FISCH | FISH

- Schottische Lachs-Tranche**  
mit Tomatenvinaigrette, Spinat und Rosmarinkartoffeln 26  
Scottish salmon tranche  
with tomato vinaigrette, spinach and rosemary potatoes
- 1 Pfund Argentinische Rotgarnelen “a la Plancha”**  
In einem Knoblauch-Weißwein-Sud und geröstetem Ciabatta 36  
1 pound of Argentine red shrimp “a la plancha”  
In a garlic white wine broth and toasted ciabatta

## ESTREL BURGER | ESTREL BURGER

- Cheeseburger** 19  
Rindfleischburger mit Cheddar, Zwiebeln, Gewürzgurke und Ketchup  
Cheeseburger  
Beef patty, cheddar, onions, pickles and ketchup
- „John Stone“ Irisches Roastbeef** 21  
Minutensteak, Spiegelei, Römersalat, Honig-BBQ-Sauce, Schmorzwiebeln  
„John Stone“ Irish Roastbeef  
Minute steak, fried egg, romaine lettuce, honey BBQ sauce, braised onions
- Alle Burger werden mit Pommes Frites und kleinem Caesar's Salad**  
All burgers are served with fries and a small ceasar's salad

# GRILL

---

## FLEISCH | MEAT

### UNSERE STEAKS UND CUTS | OUR STEAKS AND CUTS



#### **“John Stone” Irisches Striploin 250g**

35

Roastbeef aus dem Rinderrücken mit leichter Marmorierung, charakteristischem Fettrand, der beim Braten leckere Röstaromen entwickelt

“John Stone” Irish Rump Steak 250g  
Finely marbled and flavorful cut



#### **“U.S. Nebraska” Bavette 220g**

28

Flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Steak aus der Rinder-Flanke

U.S. Nebraska Flank Steak 220g  
Well marbled and succulent cut from the flank

#### **„U.S. Nebraska“ Hüftsteak 250g**

32

Zartes Fleisch aus der Hüfte mit einer leichten Marmorierung

U.S. Nebraska Sirloin Steak 250g  
Finely marbled and tender cut from the rump

#### **Iberico Schweinekarree**

25

Zartes Fleisch aus dem Rückenstück

Iberico pork loin  
Tender meat from the back between neck and back leg

**Wir servieren zu jedem Fleischgericht Kräuterbutter, Bohnengemüse, Pommes Frites und kleinem Caesar’s Salad.**

Our meat dishes are served with herb butter, green beans, fries and ceasar’s salad

# GRILL

---

## DESSERTS | DESSERTS

**American Cheese Cake mit Himbeersorbet** 9  
American cheesecake with raspberry sorbet

**Schokoladenkuchen mit Vanille-Rahmeis** 9  
Chocolate cake with vanilla icecream

*Wir empfehlen dazu dringend:  
We strongly recommend*

*2016er La Galline Vin Doux Naturel rouge  
Grenache, Languedoc-Rousillon, Banyuls Rimage A.O.P.  
0,116 €*

Alle Preise in Euro. All prices in euros.

Genuss trotz Allergie!

Indem wir unsere Speisen kennzeichnen, schützen wir Sie vor möglichen Unverträglichkeiten.

Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Culinary enjoyment despite allergies! To prevent any possible food intolerances, we have labelled our dishes.

Should you have any questions about potential allergens please do not hesitate to ask our service staff.