

GRILL

VORSPEISEN | STARTERS

Tatar vom Rind 6og 15
Kräutercreme, Feldsalat und Röstbrot a) g) d)
Beef Tatar 6og
Herb crème, lamb`s lettuce and roasted bread a) g) d)

Bunter Tomatensalat mit Burrata 18
Gelbe und rote Tomaten, italienischer Frischkäse mit cremiger Füllung,
rote Zwiebeln und Basilikum g) j) l)
Tomato salad with buffalo mozzarella
Yellow and red tomatoes served with Italian creamy filled fresh cheese,
red onions and basil g) j) l)

Gegrillter Pulpo „Grenobler Art“ 18
mit Zitrone, Kapern und Petersilie 1) a) c) d) g) j) l) n)
Grilled pulpo "Grenoble style"
with lemon, capers and parsley 1) a) c) d) g) j) l) n)

Gegrillter weißer und grüner Spargel 14
Hummus und Falafelbällchen a) i) k) z)
Grilled with and green asparagus
Hummus and falafel-balls a) i) k) z)

Wahlweise mit:
Optionally with:

Sautierte Pilze 5 Sautierte Hähnchenstreifen 6 Marinierter Schafskäse g) 5
Sauteed mushrooms Sauteed chickenstripes Marinated feta cheese g)

Vorspeisenvariation

Tatar vom Rind 6og / Bunter Tomatensalat mit Burrata / Gegrillter weißer und grüner Spargel

Variation of our starters

Tomato salad with buffalo mozzarella / Beef Tatar 6og / Grilled with and green asparagus

45

SUPPE | SOUP

Hummersuppe 12
Garnelen und Gemüse-Julienne b) g) i) l) m) 1) 2) 5)
Lobster soup
Shrimps and vegetable julienne b) g) i) l) m) 1) 2) 5)

Tomatenessenz 10
Mit Wurzelgemüse und Spinat-Ricotta fiorelli e) i)
Tomato essence
With root vegetables and spinach- ricotta fiorelli e) i)

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef

GRILL

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSE

Coq au Vin	24
Marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotweinjus, Perlzwiebeln, Speck und Champignons, dazu Vichy-Karotten und Kartoffelpüree <small>a) g) i) l) n)</small>	
Coq au Vin marinated chicken legs in red wine jus, pearl onions, bacon and mushrooms, with vichy carrots and mashed potatoes <small>a) g) i) l) n)</small>	
Kalbsleber Berliner Art	26
Gebratene Kalbsleber mit karamelierten Apfelspalten, gebackenen Zwiebelringen und Kartoffelpüree <small>a) g) i) l) n)</small>	
Calf's Liver Berlin Style with caramelized apple slices, baked onion rings and mashed potatoes <small>g) i) j) l) 13)</small>	
Gyros „Estrel“	21
Frisch gegrillter Schweinkamm mit marinierten Zwiebeln, Krautsalat, Pitabrot und Minzjoghurt mit Gurke und Knoblauch <small>a) g) l)</small>	
Gyros "Estrel" Freshly grilled pork neck with marinated onions, coleslaw, pita bread and mint yoghurt with cucumber and garlic <small>a) g) l)</small>	

FISCH | FISH

Schottischer Lachs	29
Tomatenvinaigrette, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln <small>a) d) g)</small>	
Scottish salmon tomato vinaigrette, leaf spinach and rosemary potatoes <small>a) d) g)</small>	
Riesengarnelen	34
mit Guacamole, Paprikachutney und Kräuterbaguette <small>a) d) g) i) j) 3)</small>	
King Prawns with guacamole, bellpepper chutney and herb baguette <small>a) d) g) i) j) 3)</small>	

ESTREL BURGER | ESTREL BURGER

Open Cheeseburger	19
Rindfleisch Burger mit Cheddar, Whiskey-Zwiebel-Chutney, Gewürzgurke und Ketchup <small>a) c) g) i) j) l)</small>	
Dazu servieren wir Pommes frites und cole slaw. Cheeseburger Beef burger with cheddar, onions, pickled cucumbers and ketchup <small>a) c) g) i) j) l)</small> served with french fries and cole slaw	
Grünkohl-Hanfburger	17
Veganer Burger mit marinierten Zwiebeln, Pilzen, Gewürzgurke und Hummus <small>a) i) k) l) n)</small>	
Dazu servieren wir Pommes frites und einem kleinen gemischten Salat Kale Hempburger vegan burger with marinated onions, mushrooms, pickled cucumbers and hummus <small>a) i) k) l) n)</small> served with french fries and a small mixed salad	

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or che

GRILL



FLEISCH | MEAT

UNSERE STEAKS UND CUTS | OUR STEAKS AND CUTS

**Das Dry Aged Beef: Mildes Klima, satte Weiden bis zum Horizont – und dann vier Wochen ins Trockene!
Für bestes Dry Aged Beef: die John Stone Selektion.**

The Dry Aged Beef: Mild climate, lush pastures as far as the horizon - and then four weeks in the dry! For the best dry aged beef: the John Stone selection

“John Stone” Irisches Striploin 250g

38

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

Wir verwenden ausschließlich hochwertiges U.S. Nebraska Fleisch in der Qualitätsstufe „Prime“.

We only use US Nebraska high quality Prime Beef

“U.S. Nebraska” Bavette 220g

35

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

35

Zartes Fleisch aus der Hüfte mit einer leichten Marmorierung
U.S. Nebraska Sirloin Steak 250g
Finely marbled and tender cut from the rump

Schweinekotelett vom Havelländer Apfelschwein

28

Zartes Fleisch aus dem Rückenstück
Havelland apple pork chop
Tender meat from the back between neck and back leg

Wir servieren zu jedem Fleischgericht Kräuterbutter, Bohnengemüse, Rosmarinkartoffeln a) g) i) j) l)

Our meat dishes are served with herb butter, green beans and rosemary potatoes. a) g) i)

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.

Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

GRILL

DESSERTS | DESSERTS

Crème Brûlée Mit Himbeersorbet a) c) g) h) Crème Brûlée With raspberry sorbet a) c) g) h)	9
Schokoladenkuchen Vanille-Rahmeis a) c) g) h) Chocolate cake Vanilla ice cream a) c) g) h)	9
Macaron mit Salzkaramelfüllung mit Himbeer-Mascarponecrème a) c) g) h) l) 3) Macaron filled with salted caramel With raspberry- mascarpone crème a) c) g) h) l) 3) (kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten / may contain traces of soy and nuts)	9

Alle Preise in Euro.
All prices in euros

GRILL

Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

Zusatzstoffe

1) Farbstoffe 1a) Farbstoff E 102 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen) 1b) Farbstoff E 122 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen) 2) Konservierungsstoffe
3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
5) Schwefeldioxid 6) Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8) Coffeinhaltig (für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht zu empfehlen) 9) Chininhaltig 10) Süßungsmittel 11) Nitritpökelsalz
12) enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam) 13) Gewachst

Additives

1) Colourings 1a) Colouring E 102 may affect the activity and attention of children 1b) Colouring E 122 may affect the activity and attention of children 2) Preservatives 3) Antioxidants 4) Flavor enhancer 5) Sulfur Dioxide 6) Blackening Medium 7) Phosphate 8) Containing caffeine (not recommended for children and pregnant or lactating women) 9) Containing quinine 10) Sweeteners 11) Nitrite curing salt 12) contains a Phenylalanine source (sweetener aspartame) 13) Waxed

Allergie und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe

a) enthält Gluten
b) Krebstier
c) Ei
d) Fisch
e) Erdnüsse
f) Soja
g) Milch einschl. Laktose
h) Schalenfrüchte
i) Sellerie
j) Senf
k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid/Sulfit
m) Lupinen
n) Weichtiere

Allergy and intolerance causing substances

a) contains gluten
b) crustacean
c) egg
d) fish
e) peanuts
f) soy
g) milk incl. lactose
h) nuts
i) celery
j) mustard
k) sesame seeds
l) sulfur dioxide/sulfite
m) lupins
n) molluscs

Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden: Gluten, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupine, Weichtier und alle daraus hergestellten Erzeugnisse.

Traces of the following allergens cannot be excluded: Gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sulfur dioxide, sulfites, lupine, mollusk and all products made from them.