

GRILL

VORSPEISEN | STARTERS

Tatar vom Rind „klassisch“ Kräutercreme, Feldsalat und Röstbrot ^{a) g)} Beef Tatar “classic” Herb crème, lamb`s lettuce and roasted bread ^{a) g)}	19
Bunter Tomatensalat mit Burrata Gelbe und rote Tomaten, italienischer Frischkäse mit cremiger Füllung, rote Zwiebeln und Basilikum ^{g)} Tomato salad with buffalo mozzarella Yellow and red tomatoes served with Italian creamy filled fresh cheese, red onions and basil ^{g)}	18
Auf der Haut gebratene Wachtelbrüste Balsamicolinsen, Feldsalat und Rosmarinjus ^{a) i) l)} fried quailbreast Balsamico-lentils, lamb`s lettuce and rosemary-jus ^{a) i) l)}	18
Hausgemachtes Grillgemüse aus Brandenburg Humus und Falafelbällchen ^{a) i) z)} Homemade grilled vegetables from Brandenburg Hummus and falafel-balls ^{a) i) z)}	13
Wahlweise mit: Optionally with:	
Sautierte Pilze Sautéed mushrooms	5
Sautierte Hähnchenstreifen Sautéed chickenstrips	6
Marinierter Schafskäse ^{g)} Marinated feta cheese ^{g)}	5

SUPPE | SOUP

Hummersuppe Garnelen und Gemüse-Julienne ^{a) b) c) g) i) j) l) m) y) z)} Lobster soup Shrimps and vegetable julienne ^{a) b) c) g) i) j) l) m) y) z)}	12
Beeftea Kräftige Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und gebratenen Pilzen ⁱ⁾ Beef consommé with root vegetables and fried mushrooms ⁱ⁾	10

GRILL

FISCH | FISH

Schottische Lachs-Tranche Tomatenvinaigrette, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln ^{d)} Fried scottish salmon slice tomato vinaigrette, leaf spinach and rosemary potatoes ^{d)}	26
Australisches Baramundi-Filet Rotes Zwiebelkonfit, grünen Berglinsen und Rosmarinkartoffeln ^{d) i)} Australian baramundi-fillet With red onion confit, green lentils and rosemary potatoes ^{d) i)}	28

MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

1 Pfund Argentinische Rotgarnelen "a la Plancha" In einem Knoblauch-Weißwein-Sud und geröstetem Ciabatta ^{b)} 1 pound argentine red shrimps „a la Plancha” in garlic white wine sud and roasted ciabatta ^{b)}	36
---	----

ESTREL BURGER | ESTREL BURGER

Wir servieren zu jedem Burger Pommes Frites und einen kleinen Ceasar's Salad
Burgers are served with french fries and a small ceasar's salad

Cheeseburger Rindfleisch Burger mit Cheddar, Zwiebeln, Gewürzgurke und Ketchup ^{a) c) g) i) j)} cheeseburger Beef burger with cheddar, onions, pickled cucumbers and ketchup ^{a) c) g) i) j)}	19
„John Stone“ Irisches Roastbeef Minutensteak, Spiegelei, Römersalat Honig-BBQ-Sauce, Schmorzwiebeln ^{a) c) g) i) j)} „John Stone“ Irish Roastbeef minute steak, fried egg, romaine lettuce and onion jam ^{a) c) g) i) j)}	25

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 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

“John Stone” Irisches Rib-Eye 300g 48

Stark marmoriertes Fleisch aus dem vorderen Teil des Rinderrückens mit markantem Fettkern im Inneren des Steaks, besonders saftig und geschmackvoll

“John Stone” Irish Rib Eye 300g
Richly marbled and succulent rib eye cut with a small eye of fat

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 38

Zartes Fleisch aus der Hüfte mit einer leichten Marmorierung

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

Wir servieren zu jedem Fleischgericht Kräuterbutter, Bohnengemüse, Pommes Frites und Caesar Salad. a) g) i) j) l)

Our meat dishes are served with herb butter, bean vegetables, pommes frites and small ceasar salad. a) g) i) j) l)

GRILL

DESSERTS & KÄSE | DESSERTS & CHEESE

Crème Brûlée	9
Himbeersorbet c) f) g) h)	
Crème Brûlée	
Raspberry sorbet c) f) g) h)	
Schokoladenkuchen	9
Vanille-Rahmeis c) f) g) h)	
Chocolate cake	
Vanilla ice cream c) f) g) h)	
Europäische Käseauswahl	16
Feigensenf und Früchtebrot c) f) g) h)	
European cheese selection	
Fig mustard and fruit bread c) f) g) h)	

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.

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
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

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) Koffeinhaltig 9) Chininhaltig 10) mit Süßungsmittel 11) mit Taurin 12) mit Nitritpökelsalz 13) Formvorderschinken 14) Phenylalaninquelle 15) Gewachst

GRILL

1) Food dye 2) Preservative 3) Antioxidant 4) Flavour enhancer 5) Sulphur dioxide 6) Blackening 7) Phosphate
8) Caffeine 9) Quinine 10) Sweetener 11) Taurine 12) Nitrite curing salt 13) Ham 14) Source of phenylalanine 15) Waxed

TAGESANGEBOT | DISH OF THE DAY

Donnerstag, 02.02.2023
Thursday, 02/02/2023

Gegrilltes Lammkarree 32
Rosmarin-Jus, Grillgemüse und Thymiankartoffeln a) i) i)
Grilled saddle of lamb
Rosemary-jus, grilled vegetables and thyme-potatoes a) i) i)

Freitag, 03.02.2023
Friday 02/03/2023

Skrei - Winterkabeljau 27
Wirsing in Rahm, gebackene Tomaten, dazu Drillingskartoffeln d) g) i)
Skrei – codfish
Creamed cabbage, fried tomatoes and small potatoes d) g) i)

Samstag, 04.02.2023
Saturday 02/04/2023

Tranche vom Weide-Kalbsrücken 27
Marsaja-Jus, Salbeikarotten, wilder Brokkoli und Kartoffelpüree i) j) i)
Slice from whole fried saddle of veal
Marsala-jus, sage-carrots, wild broccoli and mashed potatoes i) j) i)

Alle Preise in Euro. All prices in euros.

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.

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

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

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) Koffeinhaltig 9) Chininhaltig 10) mit Süßungsmittel 11) mit Taurin 12) mit Nitritpökelsalz 13) Formvorderschinken 14) Phenylalaninquelle 15) Gewachst

1) Food dye 2) Preservative 3) Antioxidant 4) Flavour enhancer 5) Sulphur dioxide 6) Blackening 7) Phosphate
8) Caffeine 9) Quinine 10) Sweetener 11) Taurine 12) Nitrite curing salt 13) Ham 14) Source of phenylalanine 15) Waxed