

GRILL

VORSPEISEN | STARTERS

Römersalat mit Roquefort-Krumen mit Kirschtomaten, Croutons und gegrilltem Speck ¹²⁾ Romaine salad with Roquefort croutons cherry tomatoes, croutons and grilled bacon ¹²⁾	16
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella aus gelben und roten Tomaten mit Büffelmozzarella, roten Zwiebeln und Basilikum Tomato salad with buffalo mozzarella Yellow and red tomatoes served with buffalo mozzarella, red onions and basil	18
Graved Lachs Carpaccio mit Passionsfrucht, Gurke und Feldsalat Graved salmon carpaccio with passion fruit, cucumber and lamb`s lettuce	18
Argentinische Rotgarnelen „a la Plancha“ in einem Knoblauch-Weißwein-Sud und geröstetem Ciabatta Argentine red shrimps „a la Plancha“ in garlic white wine sud and roasted ciabatta	20

SUPPE | SOUP

Hummersuppe mit Jakobsmuschel und Gemüse-Julienne Lobster soup with scallop and vegetable julienne	12
--	----

GRILL

FISCH | FISH

Wir servieren zu jedem Fischgericht Tomaten-Kräuter-Vinaigrette ¹⁰⁾, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Chopped Salad.
Fish dishes are served with tomato herb vinaigrette ¹⁰⁾, spinach leaves, rosemary potatoes and a chopped salad.

Gebratenes Lachsfilet Fried salmon fillet	26
Doradenfilet's Sea bream fillets	26

ESTREL BURGER MIT GEGRILLTEM BRIOCHE | ESTREL BURGER WITH GRILLED BRIOCHE

„John Stone“ Irisches Roastbeef Minutensteak, Spiegelei, Römersalat und Zwiebelmarmelade „John Stone“ Irish Roastbeef minute steak, fried egg, romaine lettuce and onion jam	25
Surf & Turf Rindfleisch Burger mit Rotgarnelen, Spinat, Ei, Tomate, Römersalat, Guacamole und Zwiebelmarmelade ⁵⁾ Surf & Turf Beef burger with red shrimps, spinach, egg, tomato, romaine lettuce, guacamole and onion jam ⁵⁾	30

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 42

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

Vom Holzbrett für 2 Personen: 155

Australisches Tomahawk Steak ca. 850g

Served on a wooden carving block for 2 persons:

Wir servieren zu jedem Fleischgericht Kräuterbutter, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Chopped Salad.

Our meat dishes are served with herb butter, grilled vegetables, rosemary potatoes and chopped salad.

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite.

Notes on the list of additives can be found on the last page.

GRILL

SAUCEN & BEILAGEN | SAUCES & SIDES

SAUCEN | SAUCES

Rosmarinjus	4
Rosemary jus	
Kräuterbutter	4
Herb butter	
Kalte Steaksauce	4
Cold steak sauce	

BEILAGEN | SIDE DISHES

Steakhouse-Pommes	6
Steakhouse fries	
Potato Dippers mit Piment d'Espelette ¹⁾	6
Potato dippers with Espelette pepper ¹⁾	
Kartoffelgratin	6
Gratin potatoes	
Schmorzwiebeln	6
Braised onions	
Grüne Bohnen	6
Green beans	
Blattspinat	6
Leaf spinach	
Wilder Brokkoli	6
Wild broccoli	

Dieser Aufpreis gilt nur bei zusätzlicher Bestellung.
Extra charge for additional side dishes.

GRILL

DESSERTS & KÄSE | DESSERTS & CHEESE

Crème Brûlée Crème Brûlée	9
Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Feldsalat Goat cheese with truffle honey and lamb's lettuce	9
American-Cheese Cake mit Erdbeeren American cheese cake with fruits	10
Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleeis und Granatapfelkernen Apple tarte tatin with vanilla ice cream and pomegranate seeds	10

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.

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