

GRILL

VORSPEISEN | STARTERS

Tapas Variation Pimientos de Padrón Pflaume und Dattel im Speckmantel ¹²⁾ marinierte Oliven Rauchmandeln Miesmuscheln in Tomatensud Gebackene Garnele mit Guacamole ⁵⁾ Getrübfteltes Kalbshaxenragout	16
Tapas variation Pimientos de Padrón Bacon wrapped plum and date ¹²⁾ Marinated olives Smoked almonds Mussels in tomato stock Baked shrimp served with guacamole ⁵⁾ Truffled veal knuckle ragout	
Gebratene Argentinische Rotgarnelen mit Safran-Joghurt, Avocado und Mango Argentine red shrimp with saffron yoghurt, avocado and mango	17
Lachsfilet kalt geräuchert mit Kimchi, Zitrone, Birne und Sesam Salmon fillet cold smoked with kimchi, lemon, pear and sesame	18
Gegrillter Pulpo „Grenobler Art“ mit Zitrone, Kapern und Petersilie ¹⁾ Grilled pulpo "Grenobler style" with lemon, capers and parsley ¹⁾	18
Tatar vom Rind "klassisch" mit Uckermärker Bauernbrot-Chip Beef tartar "classic" with farmhouse bread chip	18
Tournedo vom Rinderfilet mit Grillgemüse-Salat Beef fillet tournedo with grilled vegetable salad	26

GRILL

SALATE | SALADS

- Römersalat mit Roquefort-Krumen** 14
mit Kirschtomaten, Croutons und gegrilltem Speck ¹²⁾
Romaine salad with Roquefort croutons
cherry tomatoes, croutons and grilled bacon ¹²⁾
- Bunter Tomatensalat mit Burrata** 16
aus gelben und roten Tomaten mit Burrata, italienischem
Frischkäse mit cremiger Füllung, roten Zwiebeln und Basilikum
Tomato salad with Burrata
Yellow and red tomatoes served with Italian cream cheese,
red onions and basil
- Geräucherte Entenbrust ¹²⁾** 16
mit Süßkartoffel, Salat und Zitronenöl
Smoked duck breast ¹²⁾
with sweet potato, salad and lemon oil

SUPPE | SOUP

- Beef Tea** 14
mit Shiitake Pilzen und Rindfleischstreifen
Beef tea
with shiitake mushrooms and beef slice

GRILL

FISCH | FISH

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

Lachssteak Salmon steak	24
Roter Trommler (Barsch Art aus Nordamerika) Blue Bay Bass	28

GRILL À LA CARTE ESTREL BURGER MIT GEGRILLTER BRIOCHE | ESTREL BURGERS WITH GRILLED BRIOCHE BUN

U.S. Roastbeef Minutensteak, Spiegelei, Römersalat und Zwiebelmarmelade U.S. Roast Beef minute steak, fried egg, romaine lettuce and onion jam	18
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⁾	22

GRILL

FLEISCH | MEAT

Wir verwenden ausschließlich hochwertiges US Nebraska Fleisch in der Qualitätsstufe „Prime“. Durch den persönlichen Kontakt zu allen Zuchtbetrieben garantiert uns unser Premium-Fleischanbieter „Frank-Albers“ ausnahmslos die beste Fleisch-Qualität mit perfekter Marmorierung und optimalem Reifegrad.

We only use US Nebraska high quality Prime Beef, and through our premium meat supplier “Frank-Albers” we can guarantee without exception, the best meat quality with perfect marbling and optimal maturity.

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.

UNSERE STEAKS UND CUTS | OUR STEAKS AND CUTS

U.S. Nebraska Bavette 220g Flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Steak U.S. Nebraska Flank Steak 220g Well marbled and succulent cut from the flank	26
U.S. Nebraska Hüftsteak 250g Zartes Fleisch aus der Hüfte mit einer leichten Marmorierung U.S. Nebraska Sirloin Steak 250g Finely marbled and tender cut from the rump	28
U.S. Nebraska Striploin 250g Roastbeef aus dem Rinderrücken mit ausgeprägter Marmorierung, charakteristischem Fettrand, der beim Braten leckere Röstaromen entwickelt U.S. Nebraska Rump Steak 250g Finely marbled and flavorful cut	34
U.S. Nebraska Rib-Eye 300g Stark marmoriertes Fleisch aus dem vorderen Teil des Rinderrückens mit markantem Fettkern im Inneren des Steaks, besonders saftig und geschmackvoll U.S. Nebraska Rib Eye 300g Richly marbled and succulent rib eye cut with a small eye of fat	38
U.S. Nebraska Tenderloin 200g Zartestes Filet vom Rind, sehr fettarm U.S. Nebraska Tenderloin 200g The choicest cut of tenderloin - a finely marbled, lean cut of beef	45
Schottisches Lammkaree ca. 350g Aromatischer Geschmack Rack of lamb 350g Aromatic flavor	38
Vom Holzbrett für 2 Personen: Australisches Tomahawk Steak ca. 850g Served on a wooden carving block for 2 persons:	98

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	3
Rosemary jus	
Kräuterbutter	3
Herb butter	
Kalte Steaksauce	3
Cold steak sauce	

BEILAGEN | SIDE DISHES

Steakhouse-Pommes	5
Steakhouse fries	
Potato Dippers mit Piment d'Espelette ¹⁾	5
Potato dippers with Espelette pepper ¹⁾	
Kartoffelgratin	5
Gratin potatoes	
Schmorzwiebeln	5
Braised onions	
Grüne Bohnen	5
Green beans	
Blattspinat	5
Leaf spinach	
Wilder Brokkoli	5
Wild broccoli	

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

GRILL

DESSERTS & KÄSE | DESSERTS & CHEESE

Schokoladen-Macaron mit Limetten-Mascarponecrème und Sorbet Chocolate macaron with lime mascarpone cream and sorbet	9
Crème Brûlée Crème Brûlée	9
American-Cheese Cake mit Früchten American cheese cake with fruits	9
Ziegenfrischkäse mit Feigen-Apfel-Walnuss-Pesto Goat cream cheese with fig-apple-walnut pesto	12

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