



MIDTOWN GRILL

Great Steaks, Chops and Seafood

Nach Tradition der amerikanischen Steakhäuser werden Sie hier im Midtown Grill die besten Steaks, saftigsten Koteletts und großartigsten Meeresfrüchte erleben – eine Gaumenfreude, die Sie nicht so schnell vergessen werden. Wir bieten Ihnen den wahren Geschmack von "Great Steaks, Chops and Seafood"!

DIE REISE BEGINNT VORSPEISEN UND SUPPEN

Fine de Claire Austern Ein halbes Dutzend Austern „Rockefeller Art“ oder „Natur“ mit Chardonnay Mignonette	16	Tatar vom Rind Wachtelei, Worchester-Senf-Reduktion, Kapern, Sardellen und geröstetes Mischbrot	12.50
Gebratene Entenstopfleber Cassiseife, Brioche, Portwein, schwarze Walnuss	14.50	Softshell Krebs im Tempurateig Relish von Mais, Avocado, Strauchtomaten und Old Bay Tartar Sauce	10
Midtown Grill Markt Suppe Aus den besten Zutaten vom Markt zubereitet	5.50	Gratinierte Zwiebelsuppe Madeira Wein, Brioche Croûtons, Appenzellerkäse	6.50

IM GARTEN

Gemischter Tomaten-Mozzarella-Salat Gegrillte rote Zwiebeln, schwarze Feigen, Basilikum	10	Midtown Gartensalat Gemischter Salat, Kirschtomaten, Pfeffer-Sahne-Dressing	6.50
Baby Spinatsalat Rote Bete, krosser Ziegenkäse, Balsamico Dressing	10	Caesar Salat Römersalat, Kräuter-Croûtons, Parmesan	7
Salat des Hauses Eisbergsalat, Ahorn-Pfeffer-Speck, Roquefort Dressing	8	Wählen Sie zu Ihrem Garten- oder Caesar Salat eine der folgenden Beilagen: Hähnchenbrust, Rinderstreifen, Riesengarnelen, Lachs, Thunfisch zzgl. 6	

MIDTOWN GRILL SPEZIALITÄTEN KREATIONEN UNSERES KÜCHENCHEFS

Schwäbische Maultaschen gefüllt mit Pilzen und Kräutern, Rotweinschalotten, jungem Gemüse	16.50
Sautierte Kalbsleber serviert mit krossen Zwiebelringen, Apfel-Kartoffelpüree, Rotweinjus	17.50
Midtown Grill Markt Fisch aus dem Besten vom Markt	19.50

STADTMITTE KOTELETTS, STEAKS UND MEERESFRÜCHTE

SHOWVITRINE			
<i>USDA „CREEKSTONE FARMS“ STEAK</i>			
Rib Eye mit Knochen	ab 400 gr.	je 100 gr.	13
Rib Eye	ab 200 gr.	je 100 gr.	14
Striploin	ab 200 gr.	je 100 gr.	14
<i>WAGYU</i>			
Wagyu Roastbeef	ab 200 gr.	je 100 gr.	38
Wagyu Beef zeichnet sich durch ein hohes Maß an Fettharmonisierungen aus, welches es zu einer kulinarischen Delikatesse macht, die sich durch einen satten und vollen Fleischgeschmack auszeichnet. Gourmets schwärmen von dem buttrig-sahnigen Aroma des Fleisches, das zart auf dem Gaumen zergeht.			

<i>USDA „CREEKSTONE FARMS“</i>					
USDA Filet	200 gr.	46	USDA T-Bone	350 gr.	29
<i>BISON & STRAUß</i>					
Bison Filet	200 gr.	48	Strauß	200 gr.	20
<i>ARGENTINISCHES</i>					
Filet Mignon	200 gr.	25	New York Strip	200 gr.	20
Filet Mignon	300 gr.	32	New York Strip	300 gr.	25
Rib Eye	350 gr.	26			
<i>KOTELETTS</i>					
Kotelett vom Kalb	300 gr.	28	Freilandhuhn	450 gr.	18
Lammkarrée	320 gr.	27			
<i>FISCH & HUMMER</i>					
Steak vom Thunfisch	250 gr.	20	Hummer	500 gr.	34
Steak vom Lachs	250 gr.	19			

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter und Ginger Ale Barbecue Zwiebelrelish!

SURF & TURF zzgl. 19,50 Wählen Sie Ihr Lieblingssteak und zusätzlich einen halben Hummer!

STADTRAND BEILAGEN

Steak House Fritten	4	Rahmspinat	4
Midtown Grill Kartoffel Zweifach gebackene Kartoffel mit Speck und geschmolzenem Schweizer Käse	4.50	Buntes Gemüse	4.50
Bratkartoffeln Mit Speck und Zwiebeln	4	Sautierte Pilze "Natur" oder Cremig	4
Kartoffelpüree	4	Grüner Spargel Mit Sauce Hollandaise	5
Süßkartoffelpüree Mit Marshmallowkruste	4	Sautierte grüne Bohnen Mit Speck und Zwiebeln	4.50
Zitronenreis	4	Zwiebelringe in Bierteig	4

Saucen	
Grüner Pfefferglace	2
Sauce Bèarnaise	2
Sauce Hollandaise	2
Rotweinjus	2
Soja Sauce und Wasabi	2

Garstufen	
Rare	Kühl, sehr rot
Medium Rare	Rot
Medium	Rosa
Medium Well	Halb durch
Well Done	Durch aber gut

Trotz ständig frischer Küche ist es heute unumgänglich, auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen und daher kennzeichnungspflichtig sind. Unsere Mitarbeiter in Küche und Service beraten Sie gerne.

Gern weisen wir Sie darauf hin, dass es sich bei den Grammaturangaben um das Rohgewicht des Fleisches handelt.

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsentgelt. / Alle vorhergehenden Menüs und Preise sind nicht mehr gültig.