

BEEF

U.S. BEEF FROM — ◦ NEBRASKA ◦ —

Hanging Tender ca. 350 g
Zart und kräftig im Geschmack, nach dem Grillen tranchiert. 39 €

Teres Major/ Petite Tender ca. 300 g
Butchers wife favourite! Ein zartes, feiwürziges und fettarmes Tenderfilet aus dem Inneren der Schulter. 34 €

Skirt Steak ca. 350 g
Das flache Outside Skirt aus dem Flankenbereich hat intensive Aromen und wird »medium« gegrillt serviert. 39 €

Flank Steak ca. 400 g
{Bavette Flanchet} 41 €
»Medium« gegrillt bleibt es saftig-zart und wird wahlweise pur, mit geriebener Belper Knolle oder Süßholzack serviert.

— ◦ LUMA® BEEF ◦ —

HOHOFFS 800°
SIMMENTALER PRIVATE SELECTION

Exklusive 49 Tage Edelschimmel-Reifung

Striploin bone in ca. 500 g
Rumpsteak am Knochen gereift 78 €

— ◦ DRY AGED ◦ —

U.S. Dry Aged NY Striploin Steak ca. 400 g
Das Rumpsteak aus dem Roastbeef geschnitten und mit charakteristischem Fettrand. 42 €

U.S. Dry Aged Ribeye Steak ca. 400 g
{Entrecôte} 54 €
Das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe geschnitten.

U.S. Dry Aged T-Bone Steak ca. 600 g
{Shortloin} 62 €
Am Knochen gegrillt erhält das Beste vom ganzen Rücken einen unvergleichlichen Geschmack.

— ◦ 800° WAGYU BEEF ◦ —

(Wa=Japanisch,Gyu= Rind)

Roastbeef Steak ca. 300 g
Saftiges Rumpfstück aus dem vorderen Rücken mit klassischem Fettrand. 79 €

Ribeye Steak ca. 300 g
Das Entrecôte aus dem mittleren Rippenstück geschnitten. Kräftig im Geschmack mit sehr hoher Marmorierung. 79 €

Tenderloin ca. 250 g
Zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur. 99 €

— ◦ SIMPLY THE BEST ◦ —

U.S. Tenderloin LC | ca. 250 g / 48 €
Feinstes Filet aus der zarten GC | ca. 350 g / 62 €
Lende maisgefütterter Ochsen.

Irish Tenderloin LC | ca. 250 g / 45 €
Das 21 Tage Dry Aged Filetsteak GC | ca. 350 g / 59 €
mit leicht mineralischer Note.

Australian Tenderloin LC | ca. 250 g / 49 €
Feinstes Filet aus der Lende GC | ca. 350 g / 63 €
getreidegefütterter Ochsen

— ◦ IT'S ALL ABOUT FILET ◦ —

Chefs Filet Mignon 3x ca. 100 g
Wir servieren Ihnen drei „medium“ 49 €
gegrillte Filet Mignons aus der Filetspitze.

Filet Mignon "Surf & Turf" 3x ca. 100 g
Drei »medium« gegrillte Filet Mignons 58 €
aus der Filetspitze, getoppt von drei gebratenen Garnelen, dazu Sauce Béarnaise.

800° Grilled Filet Slices 34 €
Rinderfiletstreifen in Teriyaki-Marinade mit Pilzen, Minimais und Paprika, in der Pfanne serviert.

— ◦ FIND YOUR FAVOURITE ◦ —

Probieren Sie verschiedene Steaks unterschiedlicher Rassen, Länder oder Reifemethoden! Beim nächsten Ma(h)l wissen Sie, welches Ihr Favorit ist. Drei BEEF EXPERIENCES stehen zur Wahl! Serviert werden Ihnen die Steaks in der Mitte des Tisches, wir empfehlen die Garstufen „medium“ oder „medium rare“.

THE RIBEYE EXPERIENCE

Wagyu Ribeye ca. 1.100 g
◦ 210 €
U.S. Ribeye
◦
LUMA® Simmentaler Ribeye

THE FILET EXPERIENCE

U.S. Tenderloin ca. 750 g
◦ 139 €
Irish Tenderloin
◦
Australian Tenderloin

THE ULTIMATELY FILET EXPERIENCE

Wagyu Tenderloin ca. 1.000 g
◦ 235 €
U.S. Tenderloin
◦
Irish Tenderloin
◦
Australian Tenderloin

— ◦ MEAT FOR 1 OR 2 ◦ —

Dry Aged Porterhouse Steak ca. 1400 g
Saftiges Roastbeef mit großem Filetteil 138 €
am Knochen gegrillt.

Double Entrecôte ca. 750 g
Ein Klassiker für Steakliebhaber! Ein 98 €
doppeltes Dry Aged Ribeye aus der hohen Rippe geschnitten. Kräftig marmoriert und dadurch sehr geschmackvoll.

Chateaubriand ca. 700 g
{Butt Tenderloin} 122 €
Zarter Filetkopf. Am Stück zubereitet und nach dem Grillen tranchiert.

800° BURGER

Bacon Beef Burger 28 €
200 g pures Fleisch, BBQ-Bacon-Onion-Jam, knuspriger Honig-Bacon, Ochsenherztomate, dazu Golden French Fries und Senf-Mayonnaise

Bacon Beef Cheeseburger 30 €
200 g pures Fleisch, Raclettekäse, BBQ-Bacon-Onion-Jam, knuspriger Honig-Bacon, Ochsenherztomate, dazu Golden French Fries und Senf-Mayonnaise

Truffle Beef Burger 39 €
200 g pures Fleisch, BBQ-Bacon-Onion-Jam, Rahmspinat, Spiegelei, frischer Trüffel, Trüffel-crème, dazu Truffle Fries, Trüffel-Mayonnaise

SAUCES

Sauce Béarnaise 3 €

Jus 3 €

800° BBQ Sauce 3 €

Green Steak Salsa 3 €

Sour Cream 3 €

Steakbutter 3 €

{ HOW TO GRILL }

› BLACK & BLUE

Außen stark geröstet und karamellisiert, innen kalt und roh.

› RARE / DUNKELROT

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot.

• › MEDIUM RARE / HELLROT

Außen stark geröstet und karamellisiert. Der Fleischkern ist noch roh und die Säfte sind hellrot.

• › MEDIUM / ROSA

Außen stark geröstet und karamellisiert. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt »rosa« gegart.

› MEDIUM WELL

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist im Kern nur sehr leicht »rosak«.

• 800° Empfehlungen / Recommendations

ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN

{Um gesundheitliche Beeinträchtigungen bei Allergikern schon im Vorfeld zu vermeiden, möchten wir Sie darum bitten, uns die Ihrerseits besonderen Unverträglichkeiten mitzuteilen. Selbstredend informieren wir Sie jederzeit über mögliche Allergene in unseren Produkten und Gerichten. Unser geschultes Personal berät Sie gerne und findet sicherlich vorzügliche Alternativen!}

MEAT COMPANIONS

Besonderes Fleisch braucht besondere Begleiter. Und das trifft im Speziellen auf unsere Appetizer zu. Starten Sie Ihren Abend im The Golden Cage mit exklusiven Vorspeisen aus der eigenen *The Grand Central Grill & Bar*-Küche: asiatisch-aromatische Leichtigkeit leitet kraftvollen Fleischgenuss exzellent ein. Probieren Sie vorab das Beste von nebenan und beschließen Sie doch einfach Ihren Besuch nur eine Tür weiter mit einem Drink und einem Blick in die neue Speisekarte im The Grand Central Grill & Bar!



Appetizer-Selection

16 € p./P.



APPETIZERS & SALADS

— • APPETIZERS • —

Büffelmozzarella Eingelegte Feige, Schalottenchutney, Basilikum	12 €
Tuna Tataki Mangochutney, Junger Lauch, Kichererbse	15 €
Lachstatar Wasabi-Rauke, Miso-Mayonnaise, Currycrumble	11 €
Beef Pastrami BBQ-Senf-Mayonnaise, Rote Zwiebel, Eissalat	15 €
Thai Beef Salad Kimchi, Eigelb, Soja	12 €

— • CAESAR SALAD • —

Caesar pure Romanasalat, Croutons, Bacon, Parmesan, Kapernäpfel, Tomaten-concassé, 800° Caesar-Dressing	6 €
wahlweise mit...	
Rinderfiletspieß	ca. 60 g / Stück à 7 €
gebratener Riesengarnele	Stück à 3 €

— • SEASONAL SALAD • —

Verschiedene saisonale Salate, wahlweise mit hausgemachtem pikanten Balsamico-Dressing oder fein-süßlichem Senf-Honig-Dressing.	
Salad pure	klein 7 € gross 11 €
wahlweise mit...	
Rinderfiletspieß	ca. 60 g / Stück à 7 €
gebratener Riesengarnele	Stück à 3 €

SIDES

— • CLASSICS • —

Mais Crème Brûlée gerösteter Mais	6 €
Crémiger Spinat Parmesan, Pinienkerne	6 €
Grillgemüse buntes saisonales Gemüse	6 €
Gegrillter grüner Spargel Olivenöl, Fleur de sel	7 €
Gebratene Champignons Zwiebeln, Koblach, Kräuter	6 €
Coleslaw Weißkohl, Karotte, Erdnuss, Ananas, Limette	3 €

— • GOLDEN FRIES • —

Golden French Fries Senf-Mayonnaise, Parmesan, Rosmarin	6 €
Truffle Fries frischer Trüffel, Parmesan, Trüffel-Mayonnaise	11 €

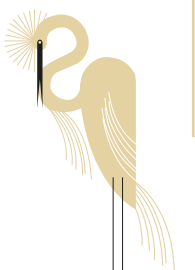


— • POTATOES • —

Backkartoffel Steakbutter, Sour Cream	6 €
Sweet Potatoe Cubes Frittierte Süßkartoffeln, Tandoori-Sour Cream, Rosmarin	7 €
Truffled Sweet Potatoe Cubes Frischer Trüffel, Trüffel-Mayonnaise, Rosmarin	11 €
Mashed Potatoes Kartoffelpüree · Apfel · Zwiebel	6 €
...mit frischem Trüffel	11 €

Für den süßen Abschluss reichen wir Ihnen gerne unsere Dessertkarte.
Krönen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem Besuch im spektakulären
Ambiente im angrenzenden

THE GRAND CENTRAL GRILL & BAR



◦ DESSERTS ◦

Seasonal Fruit Roaster

Fruchtröster der Saison mit Quarkkräpfen,
kandierte Kürbiskernen, Vanilleiscreme

9 € for one / 15 € for two

Chocolate Cake

Halbflüssiger Schokoladenkuchen,
Mangoragout, Passionsfruchtsorbet,
Kokoscrumble

11 €

Blueberry Cheesecream

Luftige Cheesecakecreme, Heidelbeeren,
krosser Wan Tan

9 €

Peanut Popcorn Trifle

Gesalzene Karamellcreme, Popcorn-Sahne,
Erdnusspralinée, Hohoffs Popcorn

9 €

ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN

Um gesundheitliche Beeinträchtigungen bei Allergikern schon im Vorfeld zu vermeiden, möchten wir Sie darum bitten, uns die Ihrerseits besonderen Unverträglichkeiten mitzuteilen. Selbstredend informieren wir Sie jederzeit über mögliche Allergene in unseren Produkten und Gerichten. Unser geschultes Personal berät Sie gerne und findet sicherlich vorzügliche Alternativen!

