

Zum Anfang | To beginn with

„The Grand“ Caesar Salad

Römersalat an Caesar Dressing mit Parmesan, Tomate und Croutons

Caesar Salad

Romaine lettuce with Caesar dressing, parmesan, tomato and croutons

11,5

Wildkräutersalat [vegan]

mit Blüten, Sprossen und Limonen-Dressing

Wild herbs salad [vegan]

with blossoms, sprouts and lime-dressing

14,5

Aubergine & Auberginen [vegan]

Gebacken, gegrillt und mit eigenem Kaviar, serviert mit Tomatenmarmelade

Eggplant & eggplants [vegan] Baked, grilled and with its own caviar, served with tomato jam

16

Hausgebeizter, faschierter Lachs mit Gurke,

Avocadoemulsion und Saiblingskaviar

Home-marinated and minced salmon with cucumber, avocado emulsion and char caviar

19

Boeuf Tatar vom Rinderfilet

angemacht mit einer hauseigenen Gewürzcrème,

gewürfelte Cornichon, Schalotten und Kapern

Boeuf Tatar of beef filet, dressed with our own flavored cream,

diced cornichon, shallots and capers

90g 19,5

220g 38

wahlweise mit / optionally with Royal Baerii Kaviar 10g

90g 41,5 220g 60

"The Grand" Tatar vom Rinderfilet

mit geröstetem Knoblauch-Salbei und gebratener Garnele

Boeuf Tatar of beef filet with roasted garlic-sage and king prawn

90g 28

Hors d'œuvre Degustation

für zwei Personen

Dreierlei Vorspeisenvariation in sechs kleinen Portionen,

*Hors d'œuvre degustation for two people
Variation of three starters served in six small portions*

48

Austern | Oysters

klassisch serviert an Schalottenvinaigrette und Austernbrot

classically served with shallot vinaigrette and oyster bread

Fin de claire

Fin de claire

½ Dutzend | ½ dozen 29,5

1 Dutzend | 1 dozen 56

Gillardeau

Gillardeau

½ Dutzend | ½ dozen 42,5

Kaviar | Caviar

Kaviar vom Stör

serviert mit Blinis und Sauerrahm

*Sturgeon caviar
served with blinis and sour cream*

Royal Baerii Kaviar

Dose 30g | Can 30g 59

Dose 50g | Can 50g 99

Imperial Selection Kaviar

Dose 30g | Can 30g 79

Dose 50g | Can 50g 139

Degustation von drei verschiedenen Kaviarsorten à 10g

Imperial Selection, Royal Baerii, Beluga

*Degustation of three different caviars of 10g each
Imperial Selection, Royal Baerii, Beluga*

99

Nebensächliches | small topics

Gebratene Jakobsmuschel und Boudin Noir
mit getrüffeltem Sellerie und Apfelconfit
Pan-fried scallop and boudin noir with truffled celery and apple confit
24,5

Hummerbisque
mit gebratener Wildgarnele und Tomaten-Fenchel Crostini
Lobster bisque with pan-fried wild shrimp and tomato-fennel crostini
29,5

mit ½ Hummer
with ½ lobster
72,5

Hauptsächliches | Main topics

Duroc
Gebackenes vom Eichelschwein mit gepickeltem Spitzkohl, grünem Erbsenpüree und Meerrettich
Duroc
Baked acorn-fed pork with pickled pointed cabbage, green pea puree and horseradish
26,5

Ragout Fin
Kabeljau & Flusskrebse in Pernod-Nage mit Kräutersaitlingen, roter Beete und Safran
Ragout Fin
Cod & crayfish in Pernod-nage with herbal mushrooms, beetroot and saffron
32,5

The Grand Klassiker | The Grand classic

**"The Grand" Filet Rossini
Gegrilltes rosa Rinderfilet [160g]
mit Happy Foie und Trüffel-Sauce Périgueux,
dazu grüner Spargel und junge Möhrchen**

*"The Grand" Filet Rossini
Grilled pink filet of beef [160g]
served with Happy Foie, truffle sauce Périgueux,
green asparagus and carrots*

56

**Seezunge
im Ganzen gebraten, serviert mit Babyspinat, Kartoffelpüree
und Zitronenbutter**

*Sole
roasted on the bone, served with baby spinach, mashed potatoes
and mashed lemon butter*

49

Veganer Hauptgang | Vegan main course

**Redefine Meat [veganes Steak]
gebraten auf Cashewkern-Creme,
mit Zucchiniblüte und Kräuter-Limetten-Pesto**

*Redefine Meat [vegan steak]
roasted on creamy cashews,
with Zucchini blossom and herb-lime pesto*

42

**Redefine Meat ist ein neuartiger veganer steakähnlicher Bratling.
Seine Struktur und Geschmack sind zu 100% wie bei einem Flanksteak.
Er basiert auf Eiweißen von Weizen, Soja und Kartoffeln.
Dabei ist er zu 100% pflanzlich!**

*Redefine Meat is a new type of vegan steak-like patty.
Its texture and taste are 100% like a flank steak.
It is based on proteins from wheat, soy and potatoes.
At the same time it is 100% plant-based!*

Grillkarte | Grill menu

Die Küche des „The Grand“ arbeitet mit einem Southbend Grill. Dieser erreicht bis zu 800° Celsius Grilltemperatur. Das Fleisch karamellisiert außen und erreicht dadurch einzigartige Röstaromen. Danach wird das Fleisch durch eine individuelle Ruhephase nach Größe und Garstufe auf den Punkt finalisiert.

“The Grand” chefs work with a southbend grill. This reaches up to 800° Celsius grill temperature. The meat caramelizes on the outside and thus achieves unique roast aromas. Afterwards, the meat is cooked to degree and followed by an individual resting phase according to size and cooking level.

Pommersches Rind | Pomeranian Beef

Die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Es zeichnet sich durch einen natürlichen Fleischgeschmack aus, der sich fantastisch mit den Röstaromen aus dem Southbend Grill ergänzt.

The old, traditional breed of cattle called „Schwarzbunten“ was already native to Pomerania in the 16th century. It is characterized by a natural meat flavor that complements fantastically with the roasted flavors from the Southbend Grill.

Dry aged Rumpsteak, 300g

Dry aged Rumpsteak, 300g

45

Filet Mignon, 150g

aus der Filetspitze geschnitten

*Filet Mignon, 150g
cut from the tenderloin tip*

38

Filetsteak, 220g

aus dem besten Mittelstück geschnitten

*Filetsteak, 220g
cut from the premium centre piece*

56

Châteaubriand, 600g

Das Königsstück des Filets im Ganzen gegrillt und in Scheiben serviert

*Châteaubriand, 600g
The king piece of filet grilled as a whole and served in slices*

150

Irish Hereford Prime Beef | Irish Hereford prime beef

Ein Freilandrind von der grünen Insel – Irland – welches dort mindestens drei Wochen am Knochen trocken gereift wurde und im „The Grand“ weitere ein bis zwei Wochen nachgereift wird.

Es besitzt einen kräftigen Geschmack und einen zarten Dry Aged Schmelz.

A free-range cattle of the green island - Ireland - where it was dry aged on the bone for at least three weeks and is post-matured at „The Grand“ for another one to two weeks. It has a strong taste and a delicate dry aged melt.

Entrecôte, 300g

intensive Fettmaserung mit klassischem Fettauge

Entrecôte, 300g

intense fat texture with a classical grease drop

49

T-Bone, ca. 1.000g

Klassischer amerikanischer Cut

mit einem großen Roastbeef- und einem kleinem Filetanteil,
dazwischen der sogenannte T-Bone Knochen,
im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert

T-bone, approx. 1.000g

Classic American Cut

*with a large roast beef portion and a small tenderloin portion,
in between the so-called T-bone,
grilled as a whole and served carved*

125

Tomahawk, ca. 1.100g

mit typischem Knochen und ausgewogener Fettmarmorierung,
im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert

Tomahawk, approx. 1.100g

*with typical bone and balanced fat marbling,
grilled as a whole and served carved*

145

Côte de Boeuf, ca. 1.200g

Ein Stück aus der Hochrippe mit kleinem Knochen
und gemasertem großen Fleischanteil,
im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert

Côte de Boeuf, approx. 1.200g

*A piece of prime rib with small bone
and grained large meat portion,
grilled as a whole and served carved*

145

Gourmetstücke der „The Grand“ Grillkultur Gourmet pieces of „The Grand“ grill culture

Neben internationalen Spezialitäten setzen wir immer mehr auf regionale und nachhaltige Tierhaltung. Diese Cuts zeichnen sich durch Ihre Einzigkeit in Geschmack und Herkunft aus. Sie sind leider nicht immer verfügbar, aber durch ihre Besonderheit ein wertvoller Bestandteil unserer Speisekarte!

In addition to international specialties, we focus more and more on regional and sustainable farming. These cuts are characterized by their uniqueness in taste and origin. Unfortunately they are not always available, but due to their speciality they are a valuable part of our menu!

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den „The Grand“-Gourmetstücken!

Ask our service staff for „The Grand“ gourmet cuts!

Kobe oder Kagoshima Beef | Kobe or Kagoshima beef

Japanisches Edelfleisch aus den Kaiserprovinzen Kobe oder Kagoshima. Durch die spezielle Aufzucht und Ernährung ist eine hohe intramuskulöse Fettmaserung gegeben. Dadurch entsteht ein sehr zartes und geradezu auf dem Teller schmelzendes Fleisch.

*Japanese noble meat from the imperial provinces of Kobe or Kagoshima.
Due to the special breeding and nutrition, a high intramuscular fat grain is given.
This results in a very tender and almost melting meat on the plate.*

Filet & Roastbeef
je nach Verfügbarkeit

*Filet & Roastbeef
depending on availability*

[Tagespreis | Daily price]

Spezialitäten zu Ihrem Filet | *Specials with your filet*

Riesengarnele aus Wildfang
wild-caught king prawn
pro 7,5

½ Hummer [Surf & Turf]

½ lobster [surf & turf]

43

Daneben | On the side

Kleiner Caesar Salat mit Parmesan und Croutons

Small Caesar salad with parmesan and croutons

7,5

Kartoffelpüree mit Schmelzzwiebeln

Mashed potatoes with melted onions

6,5

Pommes Frites „Pont Neuf“ [vegan]

French fries „Pont Neuf“ [vegan]

7

mit hausgemachter Trüffelmayonnaise

with homemade truffle mayonnaise

13,5

Lauwarmer Babyspinat mit Tomate und Zitrone

Lukewarm baby spinach with tomatoes and lemon

7,5

Zuckererbsen mit Karotten und Shizo

Sugarsnaps with carrots and shizo

8

Kartoffelgratin mit Gruyère

Potatoes au gratin with gruyère

8,5

Rote Bete Risotto

Beetroot risotto

8,5

Speckbohnen

Green beans in bacon

9

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Truffled mashed potatoes

13

Mediterranes Gemüse gegrillt und gebraten für zwei Personen [vegan]

Mediterranean vegetables grilled and pan-fried for two [vegan]

14

Saucen | Sauces

Kräuter-Knoblauchbutter

Herbal garlic butter

4

Café de Paris Butter

Café de Paris butter

4

Salsa Habanero [vegan]

Habanero salsa [vegan]

6,5

Sauce Béarnaise

Sauce Béarnaise

8

Geräucherte Pflaumen-Portwein-Jus

Smoked plum-port-jus

8,5

Sauce Périgueux

[Jus mit Portwein und Trüffel]

Sauce Périgueux

[Jus with port wine and truffles]

8,5

Danach | Afterwards

Vanille Crème Brûlée
mit Sorbet

*Vanilla crème brûlée
with sorbet*

10,5

Dreierlei Sorbets mit Passionsfrucht
und Beeren [vegan]

*Three kinds of sorbet
with passion fruit and berries [vegan]*

11,5

Mohn Mousse mit weißer Schokolade
Mandelcrunch und Rhabarber

*Poppy seed mousse with white chocolate
almond crunch and rhubarb*

13,5

Käseauswahl | Cheese selection

Französischer Rohmilch Käse von Maître Philippe aus Berlin,
in optimaler Reifestufe und wohltemperiert serviert,
dazu Früchtebrot und Tessiner Feigensenf.
Zusammengestellt von unserem Küchenpersonal
aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilchkäse.

*French raw milk cheese from Maître Phillippe from Berlin,
served at the optimal ripeness level, with fruit bread and Ticino fig mustard.
Put together by our kitchen staff from cow, goat and sheep's milk cheese.*

3 Stück | 3 pieces 17

5 Stück | 5 pieces 24,5