

3 Gang Menü | 3 course special

Ceviche vom Hummerschwanz, gebackene Schere, Mango, Kokos, Gurke, roter Kaviar
Lobstertail ceviche, baked lobster claw, mango, coconut, cucumber, red caviar

Schwarzer Kingfish, Fava Bohnen, Paprika, junger Mais, Sesam, Limetten-Wasabi-Mayonaise
Black kingfish, fava beans, red peppers, young corn, sesame, lime wasabi mayonnaise

oder | *or*

Geschmorte Ochsenbacken vom Ruppiner Wagyu Ochsen, Barolosauce, Blumenkohlpüree, geschmorte Möhrchen, Zuckerschoten
Braised ox cheeks of Ruppiner Wagyu bull, barolo sauce, cauliflower puree, braised carrots, magetouts

Dunkle Pralinenschnitte, Himbeerschokolade, Erdbeeren mit grünem Pfeffer
Dark praline cube, raspberry chocolate, strawberries with green pepper

69

Vorspeise <i>Starter</i>	29,5
Hauptgang <i>Main course</i>	32,5
Dessert <i>Dessert</i>	12,5

Vegetarisch | Vegetarian

Ricotta Mille Feuille, getrocknete Aprikosen, Pfifferlinge, getrüffeltes Selleriepüree, Pinienkerne
Mille feuille of ricotta, dried apricots, chanterelles, truffled celerypuree, pine nuts

23,5

Vorspeisen | Starters

Terrine von der Foie Gras mit Brioche und Brombeere
Foie gras terrine with brioche and blackberry

21,5

Boeuf Tatar vom Rinderfilet angemacht mit Senf, Tomate, Gürkchen, Schalotten, Kapern und Worcestershire Sauce serviert mit Wachtelei, geröstetem Brot und Gemüsechips
Boeuf tatar of beef filet with mustard, tomato, cucumber, shallots, capers and Worcestershire sauce served with quail egg, toasted bread and vegetable chips

100g	19,5
200g	33

Salate & Suppen | Salads & Soups

„The Grand“ Caesar Salad
mit Römersalatherzen, Tomatencrostini, Bacon, Parmesan und Sardellen
*„The Grand“ caesar salad
with romaine lettuce hearts, tomato crostini, bacon, parmesan cheese and anchovis*

13

mit Beelitzer Maispoulardenbrust
with breast of corn fed chicken from „Beelitz“

18,5

Hummerbisque mit Croustade
Lobster bisque with croustade

16

mit halbem gebratenen Hummer
with grilled half lobster

31,5

Grillkarte | Grill menu

Wir arbeiten mit einem South Bend Grill. Dieser erreicht bis zu 800 Grad Celsius.
Das Fleisch karamellisiert und erreicht dadurch einzigartige Röstaromen.
*All cuts are prepared in our original South Bend - Grill which reaches up to maximum 800 degrees celsius.
The high temperature caramelizes the meat and achieves unique taste and texture*

Pommersches Rind | Pomeranian Beef

Die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Es zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus.
This old and traditional race called „Schwarzbunte“ already was endemic to Pommern in the 16th century. It is distinguished for its natural, unique flavor and the fine fat marbling

Filet Mignon, 150g
aus der Filetspitze geschnitten
*Filet Mignon, 150g
cut from the tenderloin tip*

29,5

Filetsteak 220g
aus dem besten Mittelstück geschnitten
*Filetsteak 220g
cut from the premium centre piece*

39,5

Chateaubriand 500g
doppeltes Filetstück
*Chateaubriand 500g
double peace of filet*

99

Irish Hereford Prime Beef

Ein Freilandrind von der grünen Insel – Irland – welches dort mindestens 3 Wochen am Knochen trocken gereift wurde und im „The Grand“ weitere 7 Tage nachgereift wird.

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

A free-range cattle from the green island - Ireland - which was ripened dry there on the bone for at least 3 weeks and ripened for a further 7 days in „The Grand“.

It has a strong taste and a delicate Dry Aged enamel.

Entrecôte 300g

intensive Fettmaserung mit klassischem Fettauge

Entrecôte 300g

intense fat texture with a classical grease drop

39

Tomahawk – Steak 1000g

am Knochen gegrillt, ausgewogene Fettmarmorierung

Tomahawk – Steak

grilled on the bone, well balanced marbeled

99

Beilagen | Side dishes

Pommes Frites

French fries

4,5

Kartoffelpüree mit Crème fraîche und Schmelzzwiebeln

Mashed potatoes with creme fraîche and melted onions

4,5

Kleiner Ceasar Salad

Small caesar salad

5,5

Speckbohnen

Green beans and bacon

6,5

Pfifferlinge a la Creme

Creamy chanterelles

7,5

Inka-Tomatensalat mit Schalotten und Olivenölvinaigrette

Inka tomatoes salad with shalots and olive oil vinaigrette

7,5

Mediterranes Gemüse gegrillt & gebraten für zwei Personen

Mediterranean vegetables grilled and fried for two persons

14

Saucen | Sauces

Kräuter-Knoblauchbutter

Herbal garlic butter

2,5

Café de Paris Butter

Café de Paris butter

2,5

Sauce Béarnaise mit Limette

Sauce béarnaise with lime

4,5

Portweinjus

Portwine jus

4

Dessert | Dessert

Vanille Crème Brûlée mit Sorbet

Vanilla crème brûlée with sorbet

10

Variation von Fruchtsorbets [vegan]

Variation of fruit sorbet [vegan]

9

Käseauswahl | Cheese selection

Französischer Rohmilchkäse von Maître Phillippe, Berlin.

In optimaler Reifestufe serviert, mit Früchtebrot, Feigensenf und Früchtechutney.

French raw milk cheese by Maître Phillippe, Berlin. Served perfectly matured with fruits bread, fig mustard and chutney

Käsesorten auf Anfrage

Variation of cheese on request

3 Stück | *pieces* 15