



## The Grand Menü | The Grand special

### Vorspeise | Starter

Nordseelachs-Tartar mit Wakame, Sesam,  
kaltgeräuchertem Balmilachs, Gurke und Meerrettich

*Atlantic salmon tatar, wakame, sesame, cold smoked balmi salmon, cucumber and horseraddish*

### Suppe | Soup

Consommé vom Rind mit Filetwürfeln und Gemüse

*Beef consommé with slices of filet and vegetables*

### Hauptgang | Main course

Steinbuttfilet aus Wildfang mit Belugalinsen, Roter Bete und Nordseekrabbensauce

*Wild turbot with beluga lentils, beetroot and atlantic shrimp sauce*

oder | or

Fläminger Hirschkalb mit Rosenkohl, Granatapfel, Pastinake und Brombeerjus

*Regional young venison with brussel sprouts, pomegranate, parsnip and black berry sauce*

### Dessert | Dessert

Dunkle Schokopralinenschnitte mit Himbeere und Passionsfrucht

*Tartelet from dark chocolate with raspberries and passion fruit*

3 Gang [ohne Suppe]   3 courses [without soup]	69
4 Gang   4 courses	79
Vorspeise   Starter	22,5
Suppe   Soup	14
Hauptgang   Main course	34,5
Dessert   Dessert	12,5

### Vegetarisch | Vegetarian

Ricotta Mille Feuille

mit getrockneten Aprikosen, Waldpilzen, getrüffeltem Selleriepüree und Pinienkernen

*Ricotta mille feuille*

*with dried apricots, wild mushrooms, truffled purée of celery and pine nuts*

23,5

## Vorspeisen | Starters

Artischocke | Poverade  
gratiniert mit Parmesan und getrockneten Tomaten dazu Rohkostsalat mit Arganöl

*Artichoke | poverade  
parmesan gratin, dried tomatoes and raw salad with argan oil,*

17,5

---

Bœuf Tatar vom Rinderfilet,  
angemacht mit Senf, Tomate, Gürkchen, Schalotten, Kapern und Worcestershiresauce  
serviert mit Meerretticheis, Wachtelei, Trüffelmayonnaise und geröstetem Brot  
*Bœuf tataré of beeffilet with mustard, tomatoes, cucumbers, shallots, capers and worcestershiresauce  
served with horseradish ice cream, quails egg, truffled mayonnaise and crispy bread*

100g 19,5

200g 36

---

Foie Gras  
Terrine und gebraten dazu Brioche und Quittenchutney

*Foie Gras  
Terrine and pan fried with brioche and quinces chutney*

27,5

---

„The Grand“ Caesar Salad  
Römersalatherzen mit Bacon, Parmesan, junger Maishühnchenbrust und mariniertes Garnele

*„The Grand“ Caesar Salad  
Romain lettuce with bacon, parmesan, corn fed chicken and marinated shrimp*

18,5

---

Horsd'œuvre Degustation für zwei Personen  
Dreierlei Vorspeisenvariation in sechs kleinen Portionen, ausgesucht vom Küchenchef

*Horsd'œuvre degustation for two persons  
Variation of three starters served in six portions, chef's choice*

39,5

## Meer | Seafood

Austern Fines de claire  
serviert auf Eis mit Zitrone dazu Schalottenvinaigrette und Austernbrot

*Oysters fines des claire  
served on ice with lemon, vinaigrette of shallots and oysterbread*

½ Dutzend | ½ dozen 19,5

1 Dutzend | 1 dozen 38,5

---

Krustentierbisque mit Croustade und gebratener Garnele

*Crustacean bisque with croustade and pan fried shrimp*

17,5

---

Jacobsmuscheln mit Garnele, Pancetta, Kapern-Tomatenvinaigrette und Blumenkohlpüree

*Scallops with shrimp, pancetta, vinaigrette of capers and tomatoes with cauliflower purée*

19,5

---

Hummer mit Mango, Avocado, Chicoree und Sesamdressing

*Lobster with Mango, avocado, chicory and sesame dressing*

½ Hummer | ½ lobster 32

1 Hummer | 1 lobster 59

---

Plateau de mer

½ Hummer, 6 Austern, marinierte Großgarnelen, Jacobsmuscheln

Serviert auf Eis, mit verschiedenen Saucen und Beilagen

*Seafood platter*

*½ lobster, 6 oysters, marinated shrimps, scallops*

*Served on ice with various sauces and side dishes*

79

## Grillkarte | Grill menu

Wir arbeiten mit einem South Bend Grill. Dieser erreicht über 800° Celsius. Das Fleisch karamellisiert und erreicht dadurch einzigartige Röstaromen. Danach wird eine Ruhephase für das Fleisch individuell nach Größe und Garstufe eingehalten.

*All cuts are prepared in our original South Bend - Grill which reaches over 800 degrees celsius.  
The high temperature caramelizes the meat and achieves unique taste and texture  
Then the meat is to going to rest, depending on its 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 und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus.

Natürliche Reifung.

*This old and traditional race called "Schwarzbunte" was already home to Pommern in the 16th century. It is distinguished for its natural, unique flavor and the fine fat marbling.  
Natural maturation.*

**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 600g**  
doppeltes Filetstück

*Chateaubriand 600g  
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 5-9 Tage 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 finished for another 5-9 days in „The Grand“. It has a strong taste and a delicate dry aged flavour.*

### **Entrecôte 300g**

intensive Fettmaserung mit klassischem Fettauge

*Entrecôte 300g  
intense fat texture with a classical grease drop*

39

---

### **Tomahawk 1.100g**

mit typischen Knochen, gegrillt und ausgewogener Fettmaserung

*Tomahawk 1.100g  
with typical bones, grilled and a balanced fat texture*

99

## **Spezialitäten zu Ihrem Grillgericht | Specials for your grill dish**

### **Gebratene Foie Gras**

*Roasted foie gras*

14,5

---

### **½ Hummer (Surf & Turf)**

*½ lobster (surf & turf)*

28

## **Grillspezialität des Tages | Daily beef specials**

Wir haben verschiedene Cuts und Steakspezialitäten wie das Pinzgauer Biorind, Luma Schimmelbeef, Kobe oder Kagoshima Beef je nach Verfügbarkeit für Sie im Angebot.

Bitte lassen Sie sich von unserem Service informieren und beraten .

*We are pleased to offer you several specials and rare cuts like Pinzgauer organic beef, Luma moist aged beef, Kobe or Kagoshima. Please ask your service staff for the daily recommendation.*

## Beilagen | Side dishes

Pommes Frites

*French fries*

5

---

Kartoffelpüree mit Schmelzzwiebeln

*Mashed potatoes with melted onions*

5

---

Kleiner Ceasarsalat

*Small Caesar salad*

6,5

---

Rosenkohl mit Granatapfel

*Brussels sprouts with pomegranate*

6,5

---

Speckbohnen

*Beans with bacon*

7

---

Waldpilze mit Kräutern

*Wild mushrooms with herbs*

7

---

Schwarzwurzel im Trüffelrahm

*Black salsify in truffle cream*

9,5

---

Getrübeltetes Kartoffelpüree

*Truffled mashed potatoes*

10

---

Mediterranes Gemüse gegrillt und gebraten für zwei Personen

*Mediterranean vegetables grilled and fried for two*

15

## Saucen | Sauces

Kräuter-Knoblauchbutter

*Herbal garlic butter*

2,5

---

Café de Paris Butter

*Café de Paris butter*

2,5

---

Portweinjus

*Portwine jus*

4

---

Sauce Béarnaise mit Limette

*Sauce béarnaise with lime*

5

## Dessert | Dessert

Variation von Sorbets mit Fruchtzubereitung [vegan]

*Variation of sorbet with fruit [vegan]*

9,5

---

Vanille Crème Brûlée mit Fruchtsorbet

*Vanilla crème brûlée with fruit sorbet*

10

## Käseauswahl | Cheese selection

Französischer Rohmilchkäse von Maître Phillippe, Berlin.

In optimaler Reifestufe temperiert serviert,

mit Fruchtebrot, Fruchtzubereitung und Tessiner Feigensenf.

Zusammengestellt von unserem Küchenpersonal aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilchkäse.

*French raw milk cheese from Maître Phillippe, Berlin.*

*Served at the optimal ripeness level, with fruit bread, fruit preparations and Ticino fig mustard.*

*Put together by our kitchen staff from cow, goat and sheep's milk cheese.*

3 Stück | 3 pieces 15,5

5 Stück | 5 pieces 22,5