



grill & green

RESTAURANT

LET'S GET STARTED!

GRILL & GREEN TOMATENSUPPE

Unsere hausgemachte Aromabombe aus vollreifen Tomaten, frischem Basilikum und einer Prise Geheimnis, dazu ofenfrisches Knoblauchbrot € 5,75

KARTOFFELCREMESUPPE


So soll eine hausgemachte Suppe schmecken – mit viel Schnittlauch und Croutons. Wie bei Mutttern! € 6,55

KLEINER VORSPEISESALAT

Mit Tomate, Gurke und Radieschen, dazu ein Dressing Ihrer Wahl € 5,95

FLAMMKUCHEN

Elsässischer Flammkuchen, für Zwei zum Teilen:

- mit Schmand, Schwarzwälder Schinkenspeck und Zwiebeln € 9,15
- mit zweierlei Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola  € 9,85
- mit Scampi, Tomaten, Jalapeños, Koriander und Käse € 12,55

BRUSCHETTA

Geröstetes Ciabatta mit Tomatenragout und Pesto von sonnengetrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan. Große Portion für Zwei zum Teilen € 7,55

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

Mit Parmesan gratiniert, Tomatenrelish, Kürbiskernpesto und Salatgarnitur € 7,95

SUNDAY BRUNCH!

Krümel im Bett müssen nicht sein! Lassen Sie sich doch sonntags in der Zeit von 10.30 Uhr bis 15.00 Uhr einmal von uns mit einem reichhaltigen Brunchbuffet verwöhnen!



THE BURGER EXPERIENCE

HOMEMADE RIB EYE BURGER

Entrecote-Burger, saftig gegrillt mit Käse auf getoastetem Focaccia-Brötchen, hausgemachter spicy Burgersauce und Garnitur € 14,95

CREAMY CHICKEN AVOCADO BURGER

Gegrillte Hähnchenbrust und cremige Avocado mit Tomate, Zwiebeln, Salat und leckerer Burgersauce im Focaccia-Brötchen € 12,75

VEGGIE BURGER

Gegrilltes Antipasti-Gemüse von Zucchini, Aubergine und zweierlei Paprika mit Parmesan gratiniert, auf getoastetem Focaccia-Brötchen mit unserer hausgemachten Burgersauce € 11,85

Alle unsere Burger servieren wir mit Steak Fries und Ketchup oder Mayonnaise.

GRILL & GREEN SPECIALS

GEMÜSE-WOK

Eine bunte Mischung knackiger Gemüse aus dem Wok, mit Pilzen, Sprossen und Koriander verfeinert, dazu Basmati-Reis € 12,55
als Chicken-Wok € 14,95
als Scampi-Wok € 17,25

ZIEGENKÄSE IM KNUSPERMANTEL

auf Antipasti-Gemüse mit Feigensenf, Tomatenragout und Rucola € 13,85

FISCH CURRY

Filet von Lachs und Zander, Scampi und knackiges Gemüse in rotem Curry, dazu Basmati-Reis. Hot! € 18,95

PEPPER SALMON

Gegrillter Pfefferlachs auf frischem Gemüse in einer leckeren Kräuter-Sahnesauce, dazu Basmati-Reis € 21,55

CATCH OF THE DAY

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Chorizo-Chips auf Spinat-Kartoffelstampf und Wasabicreme € 19,45

CLASSIC GRILLED CHICKEN

Zarte, gegrillte Hähnchenbrust auf Gartengemüse mit Backkartoffel und Sour Cream mit Kräuterbutter und Knoblauchbrot € 17,55

MEXICAN CHICKEN ENCHILADA

Gegrilltes Hühnchen mit mexikanischem Gemüse in einer Weizentortilla, mit Käse überbacken und auf frischem Salat serviert. Dazu gibt es Guacamole Sour Cream und Jalapeños € 16,95

CARIBBEAN TURKEY

Truthahnbrust mit karibischen Gewürzen gegrillt, auf Bananen-Kokosreis und knackigem Curry-Gemüse. Pikant! € 17,55

CUBAN PORK ROAST

Saftiger Schweinebraten mit Hummerkrabben gefüllt und anschließend gegrillt. Mit Okra-Tomaten-Pesto-Gemüse und kreolischem Reis auf BBQ-Sauce € 18,25

RINDERFILET

Rinderfilet vom Grill, 200 g, mit knackiger Auswahl an Saisongemüse und Curly Fries, dazu reichen wir Röstbrot € 26,85

ENTRECOTE VOM GRILL

Unser Rib Eye Steak von 280 g, gut marmoriert mit Fettagge. Serviert mit frischem Gemüse, Backkartoffel, Sour Cream, Kräuterbutter und ofenwarmem Knoblauchbrot € 24,75

SURF & GRILL

Gegrillter Scampispieß und ein 280 g Rib Eye Steak auf kalifornischem Gemüse. Mit Kräuterbutter, Backkartoffel, Sour Cream und Knoblauchbrot. For Beachboys only! € 26,55

FLANK STEAK

Gegrilltes, aufgeschnittenes Steak aus der Rinderflanke, dazu mit Parmesan gratinierter grüner Spargel, Curly Fries, BBQ-Sauce und warmes Knoblauchbrot € 23,15

 = vegetarisches Gericht

Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichte.

SALADS

CAESAR SALAD

Römersalat mit Parmesankäse und knusprigen Croutons, dazu unser Classic Caesar-Dressing. Der Lieblingssalat der US-Amerikaner! € 9,85

ORANGE AVOCADO SALAD

Crispy Eisbergsalat mit unserem hausgemachten Citrus-Dressing, Avocados, Karotten, Orangensfilets und gerösteten Kürbiskernen € 10,55

HOUSE SALAD

Salatauswahl mit gegrillter Poulardenbrust, Tomate, Gurke, Radieschen, Lauchzwiebeln und Sprossen. Dazu unser beliebtes House-Dressing € 10,95

CAESAR & CHICKEN SALAD

Knackiger Römersalat mit würzig gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Croutons und Parmesan. Dazu unser Classic Caesar-Dressing € 12,85

SALAD ASIA STYLE

Gegrillte Seawater Scampis auf Salat mit Mandelkernen, Sprossen, Koriander, Lauchzwiebeln, Gurke, Mango und Chilis. Dazu unser sensationelles Wasabi-Dressing € 14,95

GRILLED VEGETABLE SALAD

Zucchini, Aubergine, grüner Spargel, Paprika und Pilze vom Grill, mit Pesto auf Römer- und Rucolasalat, mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen € 13,95

PASTA

PASTA & PORCINI

Steinpilzravioli in Salbeibutter gebraten mit Rucolasalat und Parmesan. Dazu gibt's ofenfrisches Knoblauchbrot € 12,55

PASTA & TOMATO

Penne-Nudeln in hausgemachter Tomatensauce mit Olivenöl, Jalapeños und sonnengetrockneten Tomaten, dazu Röstbrot € 12,55

PASTA & TURKEY

Penne mit gegrillter Truthahnbrust, knackigen Zuckerschoten und Tomaten in leichter Pestosauce. Dazu ofenfrisches Knoblauchbrot € 13,55

CHICKEN & CURRY

Penne mit saftigem Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokos-Sauce mit frischen Früchten, Sprossen, Sonnenblumenkernen und Röstbrot € 12,85

PASTA & SEA

Penne in Kräuter-Sahnesauce mit gegrilltem Lachs- und Zanderfilet sowie 100-g-Scampispiß, Basilikumpesto, Knoblauchbrot € 15,95

DESSERT

CHOCOLATE BREAD PUDDING

Mit Vanillesauce und Kirschkompott. Danke für's Rezept Omi! € 5,95

TIRAMISU

Große Portion für zwei zum Teilen. Hausgemacht! Wie in Italien. € 6,85

INDIAN SUMMER SALAD

Zarte, blackened gegrillte Truthahnbrust auf knackig bunten Salaten, mit gebratener Banane, Ananas und Sonnenblumenkernen. Total lecker mit unserem fruchtigen Curry-Dressing € 14,15

MEXICAN TACO SALAD

Grilled Chicken, Avocado, Tomate, Mais und Jalapeños mit Blattsalaten in einer krossen Taco-Bowl. Dazu House-Dressing € 13,95

OCEAN SALAD

Blattsalate mit gegrilltem Lachs- und Zanderfilet sowie leckerem Scampispiß, dazu Champignons, Tomate, Gurke, Lauchzwiebeln und Pesto. Meer Salat für alle! € 15,65

GRILL & GREEN SALAD – UNSER KLASSIKER

Flank Steak vom Grill auf knackigen Blattsalaten mit gegrilltem grünem Spargel und Pilzen, Tomate und Kürbiskernpesto. Wow, what a salad! € 17,25

Wir servieren alle unsere Salate mit würzig gegrilltem Knoblauchbrot.

SPAGHETTI & SCAMPI

Seawater-Scampis in Hummersauce mit Blattpetersilie, Chilischoten und Tomate auf Spaghetti, dazu Rucola, Parmesan und Röstbrot € 17,95

PASTA ASIA STYLE

Spaghetti mit würzig gegrillter Hähnchenbrust, mit knackigem Gemüse, Koriander und Pilzen in leichter Sojasauce mit Knoblauchbrot € 12,95

WARMER APFELSTRUDEL

Mit Vanillesauce € 6,55

HEISSE ALT-LÄNDER KIRSCHGRÜTZE

Mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis € 4,95

CRÈME BRÛLÉE

Mit Orangen-Minzsalat € 6,75

SALAD AND SOUP

Kombination von Salat und Suppe, von den Jahreszeiten inspiriert. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

DRESSINGS

Wer die Wahl hat, hat die Qual, deshalb „nur“ 8 Dressings, die Sie sich bei uns aussuchen können:

HOUSE-DRESSING

Mit einem Hauch von Knoblauch

CLASSIC CAESAR-DRESSING

Typisch, mit Olivenöl und Parmesan

BALSAMICO-DRESSING

Klassisches Dressing – Balsamico und Olivenöl

DIJON-DRESSING

Sämig-pikant mit französischem Pommery-Senf

JOGHURT-DRESSING

Besonders kalorienarm – leicht und lecker

CITRUS-DRESSING

Cremig und leicht, mit Orange und Limone

CURRY-DRESSING

Sahnig, fruchtig mit würzigem Curry-Aroma

WASABI-DRESSING

Asiatisch – pikant – lecker!



SÄFTE & SCHORLEN

- Apfelsaft Granini 0,2 l €3,15
Kirschsaf¹² Granini 0,2 l €3,15
Banane¹³ Granini 0,2 l €3,15
Kirsch¹²-Banane¹³ Granini 0,2 l €3,15
Erdbeere¹² Granini 0,2 l €3,15
Tomatensaf¹² Granini 0,2 l €3,15
Apfelschorle 0,2 l €2,95
Apfelschorle 0,5 l €4,95

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Mineralwasser 0,25 l €2,80
0,75 l €7,20
Mineralwasser still 0,25 l €2,80
0,75 l €7,20
Coca Cola^{1,6}/Light^{1,5,6,7,8} 0,3 l €2,95
Coca Cola^{1,6}/Light^{1,5,6,7,8} 0,5 l €4,95
Fanta^{2,5,6,9}/Sprite^{2,5} 0,3 l €2,95
Fanta^{2,5,6,9}/Sprite^{2,5} 0,5 l €4,95
Spezi^{1,2,5,6,9} 0,3 l €2,95
Spezi^{1,2,5,6,9} 0,5 l €4,95
Bitter Lemon^{3,5,9}/Tonic Water^{3,5,9}/
Ginger Ale^{5,6,9} 0,2 l €2,80

KAFFEE & MEHR...

- Espresso €2,35
Doppelter Espresso €4,15
Cappuccino €3,65
Kaffee €2,75
Milchkaffee €4,15
Latte Macchiato €4,15
Auf Wunsch mit Shot:
Vanille, Mandel, Haselnuss,
Karamell zzgl. €1,00
Heiße Schokolade €3,85
Highgrown Ceylon Tee €3,55
Grüner Tee €3,55
Früchteteer €3,55
Pfefferminztee €3,55
Kamillentee €3,55
Roibuschtee €3,55

Bitte fragen Sie nach unserer
Barkarte – wir halten ein
umfangreiches Angebot an
Spirituosen, Cocktails und
Champagnern für Sie bereit!

PROSECCO & WEISSWEINE

PROSECCO »IL CONCERTO«, ITALIEN
Rassig und fruchtig, mit den klassischen Aromen
der Toskana 0,1 l €3,65

PROSECCO & ERDBEERE
Leichter Prosecco und leckerer
Erdbeersaft 0,1 l €4,25

RIESLING, BIO-WEINGUT SCHÖNHALS
Rheinhessen. Saftig, üppig, mit feiner Frucht.
Macht Lust auf mehr! 0,2 l €5,75

GRAUER BURGUNDER, WEINGUT WEBER
Baden. Volles Bukett, fruchtige Aromen. Saftig
lecker! 0,2 l €5,75

SAUVIGNON, CHATEAU DU TARIQUET
Gascogne. Florale Aromen, spürbare Mineralität,
Duft frischer Trauben 0,2 l €6,25

ROTWEIN

SHIRAZ BIO-WEIN, HECHT & BANNIER
Languedoc. Feine Noten von Waldbeeren mit
samtig-weichen Tanninen 0,2 l €6,50

CABERNET SAUVIGNON RESERVA,
RUCAHUE ESTATE
Valle del Maule. Facettenreich mit intensiven
Aromen nach getrockneten Kräutern und
Eukalyptus 0,2 l €6,50

TEMPRANILLO CRIANZA,
BODEGAS LONDOÑO
Rioja. Im Glas tiefes Kirschrot mit Waldfrucht-
und Röstaromen 0,2 l €7,10

BIERE

- Ratsherrn vom Fass 0,25 l €3,15
Ratsherrn vom Fass 0,4 l €4,85
Alsterwasser 0,25 l €3,15
Alsterwasser 0,4 l €4,85
Alkoholfreies Bier, Flasche 0,33 l €2,95
Malzbier, Flasche 0,33 l €2,35
Hopf Hefeweizen, Flasche 0,5 l €4,95
Alkoholfreies Hefeweizen, Flasche 0,5 l €4,95



¹ Koffeinhaltig, ² Benzoesäure, ³ chininhaltig, ⁵ konserviert,
⁶ mit Farbstoff, ⁷ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁸ Brennwert
pro 100 ml: 1,1 KJ (0,26 kcal), ⁹ mit Antioxidationsmittel,

¹⁰ mit Phosphat, ¹¹ mit Süßungsmittel, ¹² Fruchtsaftgetränk,
¹³ Nektar

Alle Preise beinhalten die gesetzliche
Mehrwertsteuer und unseren Service.
Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichte.