



# MIDTOWN GRILL

*Great Steaks, Chops and Seafood*

In the tradition of great American Steakhouses our Midtown Grill features finest quality steaks, succulent chops as well as a variety of mouthwatering seafood. Let our team set the stage for an unforgettable culinary feast where you will experience first hand the true meaning of 'Great Steaks, Chops and Seafood'!

## THE JOURNEY BEGINS APPETIZERS AND SOUPS

<b>Fines de Claire Oysters</b> Half a dozen Rockefeller or Natural with Chardonnay Mignonette	€ 13.00	<b>Carpaccio of Beef Filet</b> Quail, Mustard - Aioli, Chicory, Capers, Anchovies	€ 12.50
<b>Sautéed Foie Gras</b> Cassis Fig, Brioche, Port Wine, black Walnut	€ 14.50	<b>Soft Shell Crab Tempura</b> Avocado, Chili Mayonnaise, Soy Marinated Tomatoes	€ 10.00
<b>Midtown Grill Market Soup</b> Made fresh from the best	€ 5.50	<b>Onion Soup au Gratin</b> Madeira Wine, Brioche Croûtons, Appenzeller Cheese	€ 6.50

## IN THE GARDEN

<b>Mixed Tomato and Mozzarella Salad</b> Grilled Red Onions, Black Figs, Basil	€ 10.00	<b>Midtown Garden Salad</b> Mixed Garden Greens, Cherry Tomatoes, Pepper Cream Dressing	€ 6.50
<b>Baby Spinach Salad</b> Red Beets, Crisp Goat Cheese, Balsamic Dressing	€ 10.00	<b>Caesar Salad</b> Romaine Lettuce, Herb Croûtons, Parmesan	€ 7.00
<b>Crisp House Salad</b> Wedge of Iceberg Lettuce, Maple Pepper Bacon, Roquefort Cheese Dressing	€ 8.00	Choose for your Garden or Caesar Salad one of the following additions: Chicken Breast, Beef Strips, King Prawns, Salmon, Tuna <span style="float: right;">add € 6.00</span>	

## MIDTOWN GRILL SPECIALTIES CHEF'S CREATIONS

<b>Schwaben</b> Spinach Ravioli, King Trumpet Mushrooms, Shallots, confit Cherry Tomatoes	€ 16.50
<b>Berlin</b> Sautéed Veal Liver, Apple and Potato Puree, Crisp Onion Rings, Red Wine Jus	€ 17.50
<b>Midtown Grill Market Fish</b> Made fresh from the best	€ 19.50

## CITY CENTER STEAKS, CHOPS AND SEAFOOD

### SHOWCASE

*USDA „CREEKSTONE FARMS“ BEEF*

<b>Bone-In Rib Eye Steak</b>	from 400 gr.	per 100 gr.	€ 12.00
<b>Rib Eye Steak</b>	from 200 gr.	per 100 gr.	€ 13.00
<b>Striploin</b>	from 200 gr.	per 100 gr.	€ 13.00

The best beef on the American market. This Black Angus Premium Beef is derived from young bulls. The beef has a high degree of fat marbling in the American quality categories; marbling is the fine distribution of fat through the meat, this fat melts during cooking leaving the meat succulent and tasty. As you can see from the offerings below we also serve the Black Angus Beef as Filet and T-Bone Steak.

### WAGYU BEEF

<b>Wagyu Roastbeef</b>	from 200 gr.	per 100 gr.	market price
------------------------	--------------	-------------	--------------

Wagyu Filet has a high degree of marbling, which turns it into a culinary delicacy that results in a rich and meaty taste. Gourmets enthuse about the buttery and creamy aroma that lingers the palate tenderly.

<b>Filet Mignon</b>	200 gr.	€ 24.00	<b>Veal Chop</b>	300 gr.	€ 27.00
<b>Filet Mignon</b>	300 gr.	€ 31.00	<b>Ostrich Steak</b>	200 gr.	€ 20.00
<b>USDA Filet Steak</b>	200 gr.	€ 46.00	<b>Lamb Rack</b>	320 gr.	€ 26.00
<b>Bison Filet Steak</b>	200 gr.	€ 47.00	<b>Free Range Chicken</b>	450 gr.	€ 17.00
<b>Rib Eye Steak</b>	350 gr.	€ 25.00	<b>Tuna Steak</b>	250 gr.	€ 19.00
<b>New York Strip</b>	200 gr.	€ 19.00	<b>Salmon Steak</b>	250 gr.	€ 19.00
<b>New York Strip</b>	300 gr.	€ 24.00	<b>Maine Lobster</b>	500 gr.	€ 34.00
<b>USDA T-Bone Steak</b>	350 gr.	€ 28.00			

We serve them with Herb Butter and Red Onion Relish

### SURF & TURF € 19.50 extra

Add half of a Maine Lobster to the Steak of your choice

### SUBURBS

#### SIDE DISHES

<b>Steak House Fries</b>	€ 4.00	<b>Creamed Spinach</b>	€ 4.00
<b>Midtown Grill Potato</b> Twice Backed Potato with Bacon and Melted Swiss Cheese	€ 4.50	<b>Mixed Vegetables</b>	€ 4.50
<b>Roasted Potatoes</b> With Bacon and Onions	€ 4.00	<b>Sautéed Mushrooms</b> Natural or creamy	€ 4.50
<b>Potato Puree</b>	€ 4.00	<b>Green Asparagus</b> With Hollandaise	€ 5.00
<b>Sweet Potato Puree</b> With Marshmallow Crust	€ 4.00	<b>Sautéed French Green Beans</b> With Bacon and Onions	€ 4.50
<b>Lemon Rice</b>	€ 4.00	<b>Beer Battered Onion Rings</b>	€ 4.00

<b>Green Pepper Glace</b>	€ 2.00
<b>Sauce Bèarnaise</b>	€ 2.00
<b>Sauce Hollandaise</b>	€ 2.00
<b>Red Wine Jus</b>	€ 2.00
<b>Soy Sauce and Wasabi</b>	€ 2.00
<b>Ginger Ale Barbecue Sauce</b>	€ 2.00

### Cooking Chart

Rare . . . . . Cool, Red Centre  
 Medium Rare . . . . . Warm, Red Centre  
 Medium . . . . . Hot, Pink Centre  
 Medium Well . . . . . Losing Pink, but Juicy  
 Well done . . . . . Not Pink, but Great!

We are cooking market fresh every day, but it is also necessary to process food with certain ingredients which should be declared. Please ask our kitchen and service team for advice.

All prices in Euro including tax and service charge. / All previous menus and prices are not valid.



# MIDTOWN GRILL

*Great Steaks, Chops and Seafood*

Nach Tradition der amerikanischen Steakhäuser werden Sie hier im Midtown Grill die besten Steaks, saftigsten Koteletts und großartigsten Meeresfrüchte erleben. Unsere Mitarbeiter werden Ihnen eine Gaumenfreude bereiten, die Sie nicht so schnell vergessen werden. Wir bieten Ihnen den wahren Geschmack von "Great Steaks, Chops and Seafood"

## DIE REISE BEGINNT VORSPEISEN UND SUPPEN

<b>Fine de Claire Austern</b> Ein halbes Dutzend Austern „Rockefeller Art“ oder „Natur“ mit Chardonnay Mignonette € 13.00	<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Wachtelei, Senf - Aioli, Chicoree, Kapern, Sardellen € 12.50
<b>Gebratene Entenstopfleber</b> Cassisfeige, Brioche, Portwein, schwarze Walnuss € 14.50	<b>Soft Shell Krebs im Tempurateig</b> Avocado, Chili-Mayonnaise, in Sojasauce marinierte Tomaten € 10.00
<b>Midtown Grill Markt Suppe</b> ... aus dem Besten vom Markt € 5.50	<b>Gratinierte Zwiebelsuppe</b> Madeirawein, Brioche Croûtons, Appenzellerkäse € 6.50

## IM GARTEN

<b>Gemischter Tomaten-Mozzarella-Salat</b> Gegrillte rote Zwiebeln, schwarze Feigen, Basilikum € 10.00	<b>Midtown Gartensalat</b> Gemischter Salat, Kirschtomaten, Pfeffer-Sahne-Dressing € 6.50
<b>Baby Spinatsalat</b> Rote Beete, krosser Ziegenkäse, Balsamico Dressing € 10.00	<b>Caesar Salat</b> Römersalat, Kräuter-Croûtons, Parmesan € 7.00
<b>Salat des Hauses</b> Eisbergsalat, Ahorn-Pfeffer-Speck, Roquefort Dressing € 8.00	

Wählen Sie zu Ihrem Garten- oder Caesar Salat eine der folgenden Beilagen:  
Hähnchenbrust, Rinderstreifen, Riesengarnelen, Lachs, Thunfisch zzgl. € 6.00

## MIDTOWN GRILL SPEZIALITÄTEN KREATIONEN UNSERES KÜCHENCHEFS

<b>Schwaben</b> Spinatmaultaschen, Kräuterseitlinge, Schalotten, confierte Kirschtomaten € 16.50
<b>Berlin</b> sautierte Kalbsleber, krosse Zwiebelringe, Apfel-Kartoffelpüree, Rotweinjus € 17.50
<b>Midtown Grill Markt Fisch</b> ... aus dem Besten vom Markt € 19.50

## STADTMITTE KOTELETTS, STEAKS UND MEERESFRÜCHTE

### SHOWVITRINE

*USDA „CREEKSTONE FARMS“ BEEF*

<b>Rib Eye Steak am Knochen</b>	ab 400 gr.	je 100 gr.	€ 12.00
<b>Rib Eye Steak</b>	ab 200 gr.	je 100 gr.	€ 13.00
<b>Striploin</b>	ab 200 gr.	je 100 gr.	€ 13.00

Das beste Fleisch, das der amerikanische Markt hergibt. Dieses Black Angus Premium Beef stammt von jungen Stieren und hat ein hohes Maß an Fettmarmorierungen der amerikanischen Qualitätskategorien. Fettmarmorierungen sind die kleinen, weißen Flecken in der Muskulatur, die sich beim Braten auflösen und dem Fleisch diese unbeschreibliche Zartheit und saftige Konsistenz geben. Aus unserem Angebot können Sie ersehen, dass wir das Black Angus Beef auch als Filet und T-Bone Steak servieren.

### WAGYU BEEF

<b>Wagyu Roastbeef</b>	ab 200 gr.	je 100 gr.	Marktpreis
------------------------	------------	------------	------------

Wagyu Beef zeichnet sich durch ein hohes Maß an Fettharmonisierungen aus, welches es zu einer kulinarischen Delikatesse macht, die sich durch einen satten und vollen Fleischgeschmack auszeichnet. Gourmets schwärmen von dem butterig-sahnigen Aroma des Fleisches, das zart auf dem Gaumen zergeht.

<b>Filet Mignon</b> 200 gr. € 24.00	<b>Kotelett vom Kalb</b> 300 gr. € 27.00
<b>Filet Mignon</b> 300 gr. € 31.00	<b>Steak vom Strauß</b> 200 gr. € 20.00
<b>USDA Filet Steak</b> 200 gr. € 46.00	<b>Lammkarrée</b> 320 gr. € 26.00
<b>Bison Filet Steak</b> 200 gr. € 47.00	<b>Freilandhuhn</b> 450 gr. € 17.00
<b>Rib Eye Steak</b> 350 gr. € 25.00	<b>Steak vom Thunfisch</b> 250 gr. € 19.00
<b>New York Strip</b> 200 gr. € 19.00	<b>Steak vom Lachs</b> 250 gr. € 19.00
<b>New York Strip</b> 300 gr. € 24.00	<b>Maine Hummer</b> 500 gr. € 34.00
<b>USDA T-Bone Steak</b> 350 gr. € 28.00	

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter und Relish von roten Zwiebeln

### SURF & TURF € 19,50 extra

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak und zusätzlich einen halben Maine Hummer

## STADTRAND

### BEILAGEN

<b>Steak House Fritten</b> € 4.00	<b>Rahmspinat</b> € 4.00
<b>Midtown Grill Kartoffel</b> Zweifach gebackene Kartoffel mit Speck und geschmolzenem Schweizer Käse € 4.50	<b>Buntes Gemüse</b> € 4.50
<b>Bratkartoffeln</b> Mit Speck und Zwiebeln € 4.00	<b>Sautierte Pilze</b> „natur“ oder cremig € 4.00
<b>Kartoffelpüree</b> € 4.00	<b>Grüner Spargel</b> Mit Hollandaise € 5.00
<b>Süßkartoffelpüree</b> Mit Marshmallowkruste € 4.00	<b>Sautierte grüne Bohnen</b> Mit Speck und Zwiebeln € 4.50
<b>Zitronenreis</b> € 4.00	<b>Zwiebelringe in Bierteig</b> € 4.00

<b>Grüner Pfefferglace</b> € 2.00
<b>Sauce Bèarnaise</b> € 2.00
<b>Sauce Hollandaise</b> € 2.00
<b>Rotweinjus</b> € 2.00
<b>Soja Sauce und Wasabi</b> € 2.00
<b>Ginger Ale Barbecue Sauce</b> € 2.00

### Garstufen

Rare	.....	Kühl, sehr rot
Medium Rare	.....	Rot
Medium	.....	Rosa
Medium Well	.....	Halb durch
Well Done	.....	Durch aber gut

Trotz ständig frischer Küche ist es heute unumgänglich, auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen und daher kennzeichnungspflichtig sind. Unsere Mitarbeiter in Küche und Service beraten Sie gerne.

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsentgelt. / Alle vorhergehenden Menüs und Preise sind nicht mehr gültig.