
QUICK LUNCH

WOCHE VOM 3. BIS 7. DEZEMBER 2018

Ein Hauptgericht oder ein MTG Klassiker
inklusive einem kleinen Softgetränk und einer Kaffeespezialität
18 EUR

MONTAG

**GEFÜLLTE POULARDENBRUST
AUS DEM X-OVEN**

Gnocchi, Zucchini, Tomate, Rosmarinjus

PASTA

Garnelen, Kirschtomaten, Kerbel, Spargel

DIENSTAG

RINDERSTREIFEN

Petersilienkartoffeln, Rosenkohl,
Pancetta, Senfjus

PASTA

Hühnerstreifen, BBQ-Sauce, Bauchspeck,
Röstzwiebeln, Cheddar

MITTWOCH

GESTRUDELTER LACHS

Kartoffelauflauf, gebratener Blumenkohl,
Estragonrahm

ARTISCHOCKEN-RAVIOLI

Möhren, Spargel, Mangold,
Rinderstreifen

DONNERSTAG

**GEGRILLTE ENTENBRUST
AUS DEM X-OVEN**

Apfelrotkohl, Mini-Klöße, Orangensauce

PASTA

Paprika, Chorizo, Rucola,
getrocknete Tomaten, Zucchini

FREITAG

WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Radieschen-Salat,
Preiselbeeren, Zitrone

LINGUINE À LA CARBONARA

Kräutersalat

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1 EUR



MIDTOWN GRILL SALATBAR

Stellen Sie sich einen Salatteller nach Ihren Wünschen zusammen,
inklusive einer Tagessuppe, einem kleinen Softgetränk und einer Kaffeespezialität
18 EUR

VORSPEISEN

CAESAR SALAT

Römersalat, Croûton, Parmesan,
Caesar Dressing
8 EUR

STEAK & TOMATE

100g New York Strip, Tomate,
grüner Salat
16 EUR

MIDTOWN GRILL WEDGE SALAD

Eisbergsalat, Ahorn-Pfeffer-Speck,
Roquefort Dressing
9 EUR

**SOFTSHELL KREBS IM
TEMPURAMANTEL**

Gurke, Tomate, Wakame, Chili, Avocado
15 EUR

CHOPPED SALAD

Salatherz, Artischocke, Avocado, Mais,
Kirschtomate, Karotte, Gurke,
Gebackene Zwiebel, Zitronendressing
11 EUR

MIDTOWN GRILL MARKT SUPPE

Zubereitet aus den besten
lokalen Zutaten.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
6 EUR

MTG KLASSIKER

MINUTENSTEAK

Steak Fries,
Tagesgemüse,
Kräuterbutter

LACHSBURGER

Tomaten-Avocado-
Relish, Eisberg,
Zitrusmascarpone,
Zwiebeln, Cheddar,
Steak Fries

CHICKEN WRAP

Humus, Tomaten,
Erdnuss-Chili-Dip,
Römersalat,
Steak Fries

MTG BURGER

Tomaten, Zwiebeln,
Eisberg, Speck,
Cheddar,
Steak Fries



USDA CHEFS EXCLUSIVE PREMIUM CHOICE BEEF

| | |
|--|---|
| TENDERLOIN ab 200g 24 EUR je 100g | RIB EYE ab 200g 16 EUR je 100g |
|--|---|

ARGENTINISCHES RIND

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| FILET MIGNON 300g 33 EUR | NEW YORK STRIP 300g 29 EUR |
|------------------------------------|--------------------------------------|

WEITERES

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| IRISCHES T-BONE 550g 49 EUR | LACHSSTEAK 220g 19 EUR |
|---------------------------------------|----------------------------------|

| | |
|--|--------------------------------------|
| KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN 320g 30 EUR | THUNFISCHSTEAK 220g 23 EUR |
|--|--------------------------------------|

Wir servieren alle Steaks mit Kräuterbutter und Ginger Ale BBQ Zwiebeln und alle Meeresfrüchte mit Kräuterbutter und Zitrone.

BEILAGEN

MTG BACKKARTOFFEL
SAURE SAHNE, CHEDDAR,
PANCETTA
5 EUR

KARTOFFELPÜREE
CRÈME FRAÎCHE, KNOBLAUCH
5 EUR

MINI KARTOFFELN
SPECK, FRÜHLINGSZWIEBELN
4 EUR

STEAKHAUS FRITTEN
4 EUR

BUNTE TOMATEN
ROTE ZWIEBEL, BASILIKUM
5 EUR

GRÜNE BOHNEN
SCHALOTTE, GETROCKNETE
TOMATE
5 EUR

GEGRILLTES GEMÜSE
HARISSA, OLIVENÖL
5 EUR

GRÜNER SPARGEL, SAUCE
BÉARNAISE
6 EUR

SAUCEN

GRÜNER PFEFFER

SAUCE BÉARNAISE

ROTWEINJÚS

CHIMI CHURRI

SCHWARZBIER-BBQ-SAUCE

SOJA SAUCE & WASABI

2 EUR pro Portion