



VORSPEISEN & SALATE

STARTERS & SALADS

- Tatar vom Rind** 15
Worcestershire-Senf-Sauce, Kaper, Sardelle, Schalotte, Geröstetes Roggenbrot
- Beef Tartar**
Worcestershire Mustard Sauce, Caper, Anchovy, Shallot, Toasted Rye Bread
- Fines de Claire Austern** 22
Ein halbes Dutzend Austern „Rockefeller Art“ oder „Natur“ mit Chardonnay Mignonette
- Fines de Claire Oysters**
Half a dozen Oysters Rockefeller or natural with Chardonnay Mignonette
- Softshell Krebs im Tempuramantel** 15
Gurke, Tomate, Wakame, Chili, Avocado
- Softshell Tempura Crab**
Cucumber, Tomato, Wakame, Chili, Avocado
- Midtown Grill Markt Suppe** 6
Zubereitet aus den besten lokalen Zutaten.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
- Midtown Grill Market Soup**
Freshly made from the best local ingredients.
Please ask our service team.
- Cœur de Bœuf** 15
Kirschtomate, Basilikum, Sauerteigbrot, Rote Zwiebel, Balsamico, Büffelmozzarella
- Cœur de Bœuf**
Cherry Tomato, Basil, Sourdough Bread, Red Onion, Balsamic, Buffalo Mozzarella
- Steak & Tomato** 16
100g New York Strip, Tomate, Grüner Salat
- Steak & Tomato**
100g New York Strip, Tomato, Green Salad
- Chopped Salad** 11
Salatherz, Artischocke, Avocado, Mais, Kirschtomate, Karotte, Gurke, Gebackene Zwiebel, Zitronendressing
- Chopped Salad**
Lettuce, Artichoke, Avocado, Corn, Cherry Tomato, Carrot, Cucumber, Fried Onion, Lemon Dressing
- Midtown Grill Wedge Salad** 9
Eisbergsalat, Ahorn-Pfeffer-Speck^{3,4,11}, Roquefort Dressing
- Midtown Grill Wedge Salad**
Iceberg Salad, Maple Pepper Bacon^{3,4,11}, Roquefort Dressing
- Caesar Salat** 8
Römersalat, Croûton, Parmesan, Caesar Dressing
- Caesar Salad**
Romaine Lettuce, Croûton, Parmesan, Caesar Dressing
- Mit Hähnchenbrust, Lachs, oder 5 Riesengarnelen 16
With Chicken Breast, Salmon or 5 Prawns



FLEISCH & FISCH VOM GRILL

GRILLED MEAT & FISH

MIDTOWN GRILLS' PREMIUM FRESH CUTS

Das sind unsere Favoriten! Premium Rindfleisch mit edler Marmorierung, reich an Aromen in hervorragender Zartheit und Konsistenz. Wählen Sie die Größe Ihres Steaks nach eigenem Belieben aus.

These are our favorite cuts! Premium beef with great marbling, rich flavor and superb tenderness. Let us know how hungry you are, and we will cut the steak accordingly.

From 200g			per 100g
USDA Angus	Rib Eye	Super Saftig Super Juicy	16
USDA Angus	Tenderloin	Mager & Zart Tender	24
Japanese Ozaki	Striploin	Butterzart Great Marbling	69
From 600g			per 100g
USDA Angus	Rib Eye	Super Saftig Super Juicy Am Knochen Bone-In	15

MIDTOWN GRILLS' PRE CUTS

Unser Küchenteam hat diese hochwertigen Produkte für Ihren Genuss ausgesucht und auf die ideale Größe vorgeschnitten. Gerne können wir täglich ab 18:00 Uhr Ihr Steak in unserem X-OVEN Holzkohle Grill zubereiten.

Our kitchen team has carefully selected these high quality dishes and pre-cut them to the perfect size. Let us know if you want your steak prepared on our lava stone grill or in our exclusive charcoal X-Oven which we fire up daily from 6pm.

Argentinien | Argentina

Filet Mignon	Gentlemen's Steak	300g	33
Filet Mignon	Ladies' Steak	200g	25
New York Strip	The Classic Steak	300g	29

Irland | Ireland

T-Bone	Filet & Striploin	550g	49
Tomahawk	XL Rib Eye	900g	69

Spanien | Spain

Kotelett	Iberico Schwein	320g	30
Chop	Iberico Pork		

Deutschland | Germany

Brust & Keule	Kikok Hähnchen	300g	19
Breast & Leg	Kikok Chicken		

Fisch | Fish

Thunfisch Steak		220g	23
Tuna Steak			
Lachs Steak		220g	19
Salmon Steak			

Vegetarisch | Vegetarian

Tempeh Steak		200g	18
Tempeh Steak			

Surf & Turf

Einen halben Chix Hummer zu jedem Steak		supplement	20
Add half a chix lobster to any steak			

MONTHLY SPECIAL

Monatlich wechselnde Rib Eye Spezialitäten aus aller Welt.

Monthly changing Rib Eyes specialties from all over the world.

Rib Eye inkl. Pommes Frites & Beilagensalat		300g	29
Rib Eye incl. Steak Fries & Side Salad			



BEILAGEN

SIDE DISHES

Steakhaus Fritten Steak Fries	4
Süßkartoffel Fritten Sweet Potato Fries	5
Midtown Grill Backkartoffel, Saure Sahne, Cheddar², Pancetta^{3,4} Midtown Grill Baked Potato, Sour Cream, Cheddar ² , Pancetta ^{3,4}	5
Gegrilltes Gemüse, Harissa, Olivenöl Grilled Vegetables, Harissa, Olive Oil	5
Spinat, Fourme d'Ambert, Rahm Spinach, Fourme d'Ambert Cheese, Cream	5
Gartensalat, Ranch Dressing Garden Salad, Ranch Dressing	4
Mini Kartoffeln, Speck^{3,4,11}, Frühlingszwiebel Mini Potatoes, Bacon ^{3,4,11} , Spring Onion	4
Grüner Spargel, Sauce Béarnaise Green Asparagus, Sauce Béarnaise	6
Grüne Bohnen, Schalotte, Getrocknete Tomate Green Beans, Shallot, Dried Tomato	5
Bunte Tomaten, Rote Zwiebel, Basilikum Colorful Tomatoes, Red Onion, Basil	5
Kartoffelpüree, Crème Fraîche, Knoblauch Mashed Potatoes, Crème Fraîche, Garlic	5

SAUCEN

SAUCES

Jede Sauce Each Sauce	2
Schwarzbier-BBQ-Sauce Dark Beer BBQ	
Sauce Béarnaise	
Grüner Pfeffer Jús Green Pepper Jús	
Rotweinjús Red Wine Jús	
Chimi Churri	
Soja Sauce & Wasabi	

SALZ

SALT

Bitte wählen Sie zu Ihrem Steak eines unserer exklusiven Salze aus.
Select one of our special salts to add an extra flavor to your steak.

Fleur de Sel
Himalaya Rosa
Hawaii Black Lava
Hawaii Alaea Red Gold
Maldon Meersalz | Maldon Sea Salt

Bei Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Gern geben wir Ihnen eine separate Aufstellung der verwendeten Lebensmittel. Wir weisen Sie daraufhin, dass es sich bei den Grammaturangaben um das Rohgewicht des Fleisches handelt. Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt. sowie Bedienungsentgelt. Alle vorhergehenden Menüs und Preise sind nicht mehr gültig.

For further information about allergies, food intolerances and food additives, please contact our staff. We will provide you a separate listing of the ingredients. Please note that listed gram figures refers to the raw weight of the meat.

All prices are in Euro including VAT & service charge.
All previous menus and prices are no longer valid.