

# GRILL HOUSE

AUTHENTIC BARBECUE EXPERIENCE





Indulge in the irresistible aromas of freshly grilled fish, meats, and Charred vegetables, seasoned with fragrant herbs. Choose from gourmet burgers, sizzling veal chops, and generous seafood platters, perfectly paired with a refreshing drink. A true celebration of international barbecue flavors awaits.



## RAW & CURED

	<b>Aji Amarillo seabass ceviche</b> 21€ Ceviche Vom Wolfsbarsch Mit Aji Amarillo Ceviche De Bar À L'aji Amarillo
	<b>Beetroot hummus with pickled vegetables, asparagus and lemon</b> 23€ Rote-Bete-Hummus Mit Eingelegtem Gemüse, Spargel Und Zitrone Houmous De Betterave Avec Légumes Marinés, Asperges Et Citron
	<b>Beef tataki with citrus sauce</b> 23€ Rindertataki Mit Zitrusauce Tataki De Bœuf Avec Sauce Aux Agrumes
	<b>Tuna sashimi with mango sauce</b> 24€ Thunfisch-Sashimi Mit Mangosauce Sashimi De Thon Avec Sauce À La Mangue

## REFRESHING SALADS

	<b>Corn salad with Peruvian potato, red beans, feta cream and cumin dressing</b> 19€ Maissalat Mit Peruanischer Kartoffel, Roten Bohnen, Fetacreme Und Kreuzkümmel-Dressing Salade De Mais Avec Pommes De Terre Péruviennes, Haricots Rouges, Crème De Feta Et Vinaigrette Au Cumin
	<b>Grilled goat cheese with tomatoes, berries and pistachios</b> 23€ Gegrillter Ziegenkäse Mit Tomaten, Beeren Und Pistazien Fromage De Chèvre Grillé Avec Tomates, Baies Et Pistaches
	<b>Chorizo salad with mashed avocado and tomatoes</b> 22€ Chorizo-Salat Mit Avocadopüree Und Tomaten Salade De Chorizo Avec Purée D'avocat Et Tomates
	<b>Blue BLT Wedge salad with iceberg, blue cheese, sundried tomatoes and bacon</b> 23€ Iceberg-Wedge-Salat Mit Blauschimmelkäse, Getrockneten Tomaten Und Speck Salade Iceberg En Quartier Avec Fromage Bleu, Tomates Séchées Et Bacon

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## APPETIZERS

-  **Grilled vegetables with grilled haloumi, cashews, pomegranate and balsamic cream** 21€  
Gegrilltes Gemüse Mit Gegrilltem Halloumi, Cashewkernen, Granatapfel Und Balsamicocreme  
Légumes Grillés Avec Halloumi Grillé, Noix De Cajou, Grenade Et Crème De Balsamique
-  **Chicken wings BBQ with sesame and fried sweet potatoes** 24€  
BBQ-Hähnchenflügel Mit Sesam Und Gebratenen Süßkartoffeln  
Ailes De Poulet BBQ Avec Sésame Et Patates Douces Frites
-  **Crab cake with cajun pepper aioli, fresh salad and herbs** 25€  
Krabbenküchlein Mit Cajun-Pfeffer-Aioli, Frischem Salat Und Kräutern  
Crab Cake Avec Aioli Au Poivre Cajun, Salade Fraîche Et Herbes

## ROTISSERIE

-  **Lamb shoulder cooked in rotisserie with corn comb and salsa** 27€  
Lammkeule Vom Drehspieß Mit Maiskolben Und Salsa  
ÉpauLe D'agneau À La Rôtissoire Avec Épi De Maïs Et Salsa
-  **Grilled pork "Kontosouvli" skewer with straw potatoes, bbq sauce and gremolata** 30€  
Gegrillter Schweine-, „Kontosouvli“-Spieß Mit Strohkartoffeln, BBQ-Sauce Und Gremolata  
Brochette De Porc « Kontosouvli » Grillée Avec Pommes Paille, Sauce BBQ Et Gremolata

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

FROM THE GRILL  
ALL OUR DISHES PASSES FROM JOSPER OVEN

	<p><b>Salmon fillet with 'gomma' dressing, 'tosasu' sauce, green vegetables and lemon</b></p> <p>Lachsfilet mit „Gomma“-Dressing, „Tosasu“-Sauce, grünem Gemüse und Zitrone Filet de saumon avec sauce « gomma », sauce « tosasu », légumes verts et citron</p>	28€
	<p><b>Shrimps on the grill with chilly garlic butter with quinoa 'Tabouleh' and 'Vierge' sauce</b></p> <p>Gegrillte Garnelen Mit Chili-Knoblauchbutter, Quinoa-Tabouleh Und „Vierge“-Sauce Crevettes Grillées Avec Beurre À L'ail Et Au Piment, Taboulé De Quinoa Et Sauce « Vierge »</p>	32€
	<p><b>Grilled chicken with butter beans hummus and chorizo spicy sausage</b></p> <p>Gegrilltes Hähnchen Mit Hummus Aus Dicken Bohnen Und Würziger Chorizo Poulet Grillé Avec Houmous De Haricots Blancs Et Saucisse Chorizo Épicée</p>	28€
	<p><b>Prime Beef burger, truffle mayo, cheese, smoked bacon and grilled mushrooms</b></p> <p>Premium-Rindfleischburger Mit Trüffelmayonnaise, Käse, Geräuchertem Speck Und Gegrillten Pilzen Burger De Bœuf Premium Avec Mayonnaise À La Truffe, Fromage, Bacon Fumé Et Champignons Grillés</p>	34€

Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

Celery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk  
 Mollusks / Mustard / Nuts / Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide

**BUTCHERS CUT STEAKS  
SIDES AND SAUCES OF YOUR CHOICE**

	<p><b>Beef fillet 160 gr. (6 oz) seared wih asparagus, "Café de paris" butter, garlic and rosemary</b></p> <p>Rinderfilet 160 G (6 Oz) Gebraten Mit Spargel, „Café De Paris“-Butter, Knoblauch Und Rosmarin Filet De Bœuf 160 G (6 Oz) Saisi Avec Asperges, Beurre « Café De Paris », Ail Et Romarin</p>	36€
	<p><b>30 days dry aged Black Angus Sirloin 220 gr. (8 oz) with red roasted crispy crust pepper</b></p> <p>30 Tage Dry Aged Black Angus Roastbeef 220 G (8 Oz) Mit Gerösteter Roter Pfefferkruste Faux-Filet Black Angus Affiné 30 Jours 220 G (8 Oz) Avec Croûte De Poivron Rouge Rôti</p>	37€
	<p><b>30 days dry aged Black angus ribeye 220 gr. (8 oz)</b></p> <p>30 Tage Dry Aged Black Angus Ribeye 220 G (8 Oz) Entrecôte Black Angus Affinée 30 Jours 220 G (8 Oz)</p>	37€
	<p><b>Bone-in Pork steak 400 gr, with green apple and Dijon mustard</b></p> <p>Schweinekotelett Am Knochen 400 G Mit Grünem Apfel Und Dijon-Senf Côte De Porc Avec Os 400 G Avec Pomme Verte Et Moutarde De Dijon</p>	45€
	<p><b>Lamb chops with eggplant cream and "sumak" yoghurt</b></p> <p>Lammkoteletts Mit Auberginencreme Und „Sumach“-Joghurt Côtelettes D'agneau Avec Crème D'aubergine Et Yaourt Au Sumac</p>	34€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## SIDES & SAUCES



### Wild mushrooms

Waldpilze  
Champignons Sauvages



### Mac & Cheese

Makkaroni Mit Käse  
Macaroni Au Fromage

### Asparagus

Spargel  
Asperges



### Mashed potato

Kartoffelpüree  
Purée De Pommes De Terre

### French Fries

#### Fried sweet potatoes

Pommes Frites, Gebratene Süßkartoffeln  
Frites, Patates Douces Frites

### Grilled Vegetables (broccoli, cauliflower, eggplant, courgette, bell peppers)

Gegrilltes Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Aubergine, Zucchini, Paprika)  
Légumes Grillés (Brocoli, Chou-Fleur, Aubergine, Courgette, Poivrons)



### Peppercorn sauce

Pfeffersauce  
Sauce Au Poivre



### Red wine gravy sauce

Rotweinsauce  
Sauce Au Vin Rouge



### "Romesco" red pepper sauce

Romesco-Paprikasauce  
Sauce Romesco Aux Poivrons Rouges



### Gorgonzola sauce















Gorgonzolasauce  
Sauce Gorgonzola

Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

Celery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk  
 Mollusks / Mustard / Nuts / Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide

## DESSERTS

   	<b>Half-baked cookie dough, 3 kinds of chocolates with vanilla ice cream</b> 17€ Halbgebackener Cookie-Teig Mit Drei Schokoladensorten Und Vanilleeis Pâte À Cookie Mi-Cuite Avec Trois Sortes De Chocolat Et Glace À La Vanille
  	<b>Soft fluffy baked cheesecake with berries, chocolate ganache and passion fruit</b> 15€ Luftiger Gebackener Käsekuchen Mit Beeren, Schokoladenganache Und Passionsfrucht Cheesecake Moelleux Au Four Avec Baies, Ganache Au Chocolat Et Fruit De La Passion
  	<b>Apple crumble with yoghurt ice cream</b> 17€ Apfel-Crumble Mit Joghurteis Crumble Aux Pommes Avec Glace Au Yaourt
	<b>Seasonal fruit salad, mint syrup</b> 15€ Salade De Fruits De Saison Mit Minzsirup Salade De Fruits De Saison Avec Sirop De Menth
  	<b>Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana</b> 12€ Eisauswahl Vanille, Erdbeere, Schokolade, Banane Sélection De Glaces Vanille, Fraise, Chocolat, Banane
	<b>Sorbet selection of lime and mango</b> 12€ Sorbetauswahl Limette, Mango Sélection De Sorbets Citron Vert, Mangue

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## VEGAN MENU

### STARTERS

-  **Corn salad with Peruvian potato, red beans and cumin dressing** 23€  
Maissalat Mit Peruanischen Kartoffeln, Roten Bohnen Und Kreuzkümmel-Dressing  
Salade De Maïs Avec Pommes De Terre Péruviennes, Haricots Rouges Et Vinaigrette Au Cumin
-  **Beetroot hummus with pickled vegetables, asparagus and lemon** 24€  
Rote-Bete-Hummus Mit Eingelegtem Gemüse, Spargel Und Zitrone  
Houmous De Betterave Avec Légumes Marinés, Asperges Et Citron
-  **Grilled vegetables with cashews, pomegranate, plant based Halloumi cheese and balsamic cream** 22€  
Gegrilltes Gemüse Mit Cashewkernen, Granatapfel, Pflanzlichem Halloumi Und Balsamicocreme  
Légumes Grillés Avec Noix De Cajou, Grenade, Halloumi Végétal Et Crème De Balsamique

### MAIN COURSES

-  **Plant based 'BEYOND MEAT' burger, truffle mayo, tomato and lettuce** 32€  
Pflanzlicher „Beyond Meat“-Burger Mit Trüffelmayonnaise, Tomate Und Salat  
Burger Végétal « Beyond Meat » Avec Mayonnaise À La Truffe, Tomate Et Laitue
-  **Grilled cauliflower with apple cream and raisin's gel** 28€  
Gegrillter Blumenkohl Mit Apfelcreme Und Rosinengel  
Chou-Fleur Grillé Avec Crème De Pomme Et Gel De Raisin
-  **Pita with mushrooms, mayonnaise, hummus, tomato, lettuce and fries** 28€  
Pita Mit Pilzen, Mayonnaise, Hummus, Tomate, Salat Und Pommes Frites  
Pita Avec Champignons, Mayonnaise, Houmous, Tomate, Laitue Et Frites

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## DESSERTS

	<b>Apple crumble and plant-based vanilla ice cream</b> 16€ Apfel-Crumble mit pflanzlichem Vanilleeis Crumble aux pommes avec glace à la vanille végétale
	<b>Chocolate brownie with plant-based chocolate ice cream</b> 17€ Schokoladen-Brownie mit pflanzlichem Schokoladeneis Brownie au chocolat avec glace au chocolat végétale
	<b>Seasonal fruit salad, mint syrup</b> 12€ Saisonaler Obstsalat Mit Minzsirup Salade De Fruits De Saison Avec Sirop De Menthe
	<b>Sorbet selection of lime and mango</b> 12€ Sorbetauswahl Limette Und Mango Sélection De Sorbets Citron Vert Et Mangue

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## KIDS MENU

### TODDLERS MENU

	<b>Cream of green vegetables and olive oil</b>	9€
	Crème aus grünem Gemüse und Olivenöl Crème de légumes verts et huile d'olive	
	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b>	10€
	Crème aus Huhn, Kartoffel, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri	
	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b>	11€
	Crème aus pochierem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	
	<b>Cream of seasonal fruits</b>	8€
	Crème aus saisonalen Früchten Crème de fruits de saison	

All our Ikos Baby selections have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## STARTERS

-  **Corn salad with Peruvian potato, red beans, feta cream and cumin dressing** 17€  
Maissalat mit peruanischer Kartoffel, roten Bohnen, Feta-Creme und Kreuzkümmel-Dressing  
Salade de maïs avec pomme de terre péruvienne, haricots rouges, crème de feta et vinaigrette au cumin
-  **Goat cheese with charred grilled tomatoes** 18€  
Ziegenkäse mit gegrillten, angekohnten Tomaten  
Fromage de chèvre avec tomates grillées légèrement carbonisées
-  **Grilled corn with butter and sour cream** 17€  
Gegrillter Mais mit Butter und Sauerrahm  
Maïs grillé avec beurre et crème aigre

## MAIN DISHES






-  **Salmon fillet with green vegetables and lemon-olive oil sauce** 17€  
Lachsfilet mit grünem Gemüse und Zitronen-Olivenöl-Sauce  
Filet de saumon avec légumes verts et sauce citron-huile d'olive
-  **Grilled chicken with butter beans humus and baby carrots** 17€  
Gegrilltes Hähnchen mit Butterbohnen-Hummus und Babykarotten  
Poulet grillé avec houmous de haricots blancs et carottes miniatures
- Grilled beef fillet with French fries and broccoli** 17€  
Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes frites und Brokkoli  
Filet de bœuf grillé avec frites et brocoli

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## AND MORE









	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries</b> Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	12€
	<b>Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries</b> Hähnchen-Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites	11€
	<b>Fish fingers with tomato, cucumber and French fries</b> Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites Bâtonnets de poisson avec tomate, concombre et frites	11€
	<b>Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce</b> Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate	12€
	<b>Penne pasta with tomato or Bolognese sauce</b> Penne mit Tomatensauce oder Bolognese-Sauce Penne avec sauce tomate ou sauce bolognaise	10€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## DESSERTS

 	<b>Half-baked cookie dough, 3 kinds of chocolates with vanilla ice cream</b> Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille	13€
 	<b>Apple crumble with yoghurt ice cream</b> Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Biskuit Namelaka au chocolat avec biscuit au fruit de la passion	15€
	<b>Seasonal fruit salad with lime dressing</b> Saisonaler Fruchtsalat mit Limetten-Dressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert	15€
  	<b>Selection of ice creams</b> Vanilla, chocolate, strawberry, banana Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Vanille, chocolat, fraise, banane	12€
	<b>Selection of sorbets</b> Mango sorbet, lime sorbet Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet Sorbet mangue, sorbet citron vert	12€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide