

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

GF	Aji Amarillo seabass ceviche Wolfsbarsch-Ceviche mit Aji Amarillo Ceviche de bar à l'Aji Amarillo	21€
VG GF	Beetroot hummus with pickled vegetables, asparagus and lemon Rote-Bete-Hummus mit eingelegtem Gemüse, Spargel und Zitrone Houmous de betterave avec légumes marinés, asperges et citron	23€
GF EF	Beef tataki with citrus sauce Rindertataki mit Zitrusauce Tataki de bœuf avec sauce aux agrumes	23€

REFRESHING SALADS

V GF EF	Quinoa salad with Peruvian potato, yoghurt, red raddish, apple and celery sticks Quinoasalat mit peruanischer Kartoffel, Joghurt, rotem Rettich, Apfel und Selleriestangen Salade de quinoa avec pomme de terre péruvienne, yaourt, radis rouge, pomme et bâtonnets de céleri	19€
V GF EF	Grilled goat cheese with tomatoes, berries and pistachios Gegrillter Ziegenkäse mit Tomaten, Beeren und Pistazien Fromage de chèvre grillé avec des tomates, des baies et des pistaches	23€
	Chorizo salad with mashed avocado and tomatoes Chorizo-Salat mit zerdrückter Avocado und Tomaten Salade de chorizo avec avocat écrasé et tomates	22€
EF	Blue BLT Wedge salad with iceberg, blue cheese, sundried tomatoes and bacon Blaue BLT-Wedge-Salat mit Eisbergsalat, Blauschimmelkäse getrockneten Tomaten und Speck Salade BLT Wedge bleue avec laitue iceberg, fromage bleu, tomates séchées et bacon	23€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

APPETIZERS

V GF EF	Grilled vegetables with grilled halloumi, cashews, pomegranate and balsamic cream Gegrilltes Gemüse mit gegrilltem Halloumi, Cashewkernen, Granatapfel und Balsamicocreme Légumes grillés avec halloumi grillé, noix de cajou, grenade et crème balsamique	21€
EF	Chicken wings BBQ with sesame and fried sweet potatoes BBQ-Hähnchenflügel mit Sesam und gebratenen Süßkartoffeln Ailes de poulet BBQ au sésame et patates douces frites	24€
	Crab cake with cajun pepper aioli, fresh salad and herbs Krabbenkuchen mit Cajun-Pfeffer-Aioli, frischem Salat und Kräutern Galette de crabe avec aioli au poivre cajun, salade fraîche et herbes	25€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

ROTISSERIE

GF EF	Lamb shoulder cooked in rotisserie with corn comb and salsa Lammsschulter am Spieß gebraten mit Maiskolben und Salsa Épaule d'agneau cuite à la rôtissoire avec épi de maïs et salsa	27€
GF EF	Grilled pork "Kontosouvli" skewer with straw potatoes, bbq sauce and gremolata Gegrillter Schweine-„Kontosouvli“-Spieß mit Strohkartoffeln, BBQ-Sauce und Gremolata Brochette de porc grillé « Kontosouvli » avec pommes paille, sauce BBQ et gremolata	30€

FROM THE GRILL ALL OUR DISHES PASSES ARE COOKED IN JOSPER OVEN

GF EF	Salmon fillet with garlic butter, gremolata, green vegetables and lemon confit Lachsfilet mit Knoblauchbutter, Gremolata, grünen Gemüse und Zitronenconfit Filet de saumon au beurre à l'ail, gremolata, légumes verts et citron confit	28€
GF EF	Shrimps on the grill with chilly garlic butter, avocado, pickled beetroot cubes, carrot slices and microleaves Gegrillte Garnelen mit Chili-Knoblauch-Butter, Avocado, eingelegten Rote-Bete-Würfeln, Karottenscheiben und Mikroblättern Crevettes grillées avec beurre à l'ail et au piment, avocat, cubes de betterave marinée, tranches de carotte et micropousses	32€
GF EF	Grilled chicken with butter beans hummus and chorizo spicy sausage Gegrilltes Hähnchen mit Butterbohnen-Hummus und würziger Chorizo-Wurst Poulet grillé avec houmous de haricots beurre et saucisse chorizo épicée	28€
	Prime Beef burger, truffle mayo, cheese, smoked bacon and grilled mushrooms Prime-Beef-Burger, Trüffel-Mayo, Käse, geräucherter Speck und gegrillte Pilze Burger de bœuf prime, mayo à la truffe, fromage, bacon fumé et champignons grillés	34€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

BUTCHERS CUT STEAKS SIDES AND SAUCES OF YOUR CHOICE

GF EF	Beef fillet 160 gr. (6 oz) seared wih asparagus, "Café de paris" butter, garlic and rosemary Rinderfilet 160 g (6 oz), angebraten mit Spargel, "de Paris"-Butter, Knoblauch und Rosmarin Filet de bœuf 160 g (6 oz), saisi avec des asperges, beurre "Café de Paris", ail et romarin	36€
EF	30 days dry aged Black Angus Sirloin 220 gr. (10 oz) with red roasted crispy crust pepper 30 Tage trocken gereiftes Black Angus Sirloin, 220 g (10 oz), mit einer knusprigen roten gerösteten Pfefferkruste Filet de Black Angus affiné à sec pendant 30 jours, 220 g (10 oz), avec une croûte croustillante de poivrons rouges rôtis	37€
GF EF	30 days dry aged Black angus ribeye 220 gr. (8 oz) 30 Tage trocken gereiftes Black Angus Ribeye 220 g (8 oz) Faux-filet de Black Angus maturé 30 jours 220 g (8 oz)	37€
GF EF	Bone-in Pork steak 400 gr, with green apple and Dijon mustard Schweinekotelett mit Knochen, 400 g, mit grüner Apfel und Dijon-Senf Côte de porc avec os, 400 g, avec pomme verte et moutarde de Dijon	45€
GF EF	Lamb chops with eggplant cream Lammkoteletts mit Auberginencreme Côtelettes d'agneau à la crème d'aubergines	34€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

SIDES

V GF EF	Wild mushrooms Wilde Pilze Champignons sauvages
V	Mac & Cheese Makkaroni und Käse Macaronis au fromage
V GF EF	Asparagus Spargel Asperge
V GF EF	Mashed potato Kartoffelpüree Purée de pommes de terre
V GF EF	French fries Pommes Frites
V GF EF	Fried sweet potatoes Gebratene Süßkartoffeln Patates douces frites
V GF EF	Grilled Vegetables (broccoli, cauliflower, eggplant, courgette, bell peppers) Gegrilltes Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Aubergine, Zucchini, Paprika) Légumes grillés (brocoli, chou- fleur, aubergine, courgette, poivrons)

SAUCES

GF EF	Peppercorn sauce Pfefferkornsauce Sauce au poivre
GF EF	Red wine gravy sauce Rotweinbratensauce Sauce au vin rouge épaisse
V EF	"Romesco" red pepper sauce "Romesco" Paprikasauce Sauce aux poivrons rouges "Romesco"
GF	Gorgonzola sauce Gorgonzola-Soße Sauce au gorgonzola

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

DESSERTS

	Half-baked cookie dough, 3 kinds of chocolates with vanilla ice cream	17€
	Halbgebackener Keksteig, drei Sorten Schokolade mit Vanilleeis Pâte à cookie mi-cuite, trois sortes de chocolat avec de la glace à la vanille	
	Tart au Chocolat with caramelized milk chocolate and vanilla ice cream	15€
	Schokoladentarte mit karamellisierter Milkschokolade und Vanilleeis Tarte au chocolat avec chocolat au lait caramélisé et glace à la vanille	
	Apple crumble with yoghurt ice cream	17€
	Apfel-Crumble mit Joghurt-Eis Crumble aux pommes avec glace au yaourt	
VG GF	Seasonal fruit salad	15€
	Saisonaler Obstsalat Salade de fruits de saison	
	Ice cream selection featuring vanilla, strawberry, chocolate, and banana	12€
	Auswahl an Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Sélection de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banana	
VG GF	Sorbet selection featuring lime and mango	12€
	Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

STARTERS

- | | | |
|----|--|-----|
| GF | Quinoa salad with Peruvian potato, lemon-olive oil sauce, red raddish, celery sticks | 23€ |
| | Quinoasalat mit peruanischer Kartoffel, Zitronen-Olivenöl-Sauce, rotem Rettich, Apfel und Selleriestreifen
Salade de quinoa avec pomme de terre péruvienne, sauce citron-huile d'olive, radis rouge, pomme et bâtonnets de céleri | |
| GF | 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 | |
| GF | Grilled vegetables with cashews, pomegranate, plant based Halloumi cheese and balsamic cream | 22€ |
| | Gegrilltes Gemüse mit Cashewnüssen, Granatapfel und pflanzlichem Halloumi-Käse und Balsamicocreme
Légumes grillés aux noix de cajou, grenade, fromage | |

MAIN COURSES

- | | | |
|----|--|-----|
| | Plant based 'BEYOND MEAT' burger, truffle mayo, tomato and lettuce | 32€ |
| | Pflanzlicher "BEYOND MEAT"-Burger, Trüffel-Mayonnaise, Tomate und Salat
Burger végétal "BEYOND MEAT", mayonnaise à la truffe, tomate et laitue | |
| GF | 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
Pita avec des champignons, de la mayonnaise, du hummus, de la tomate, de la laitue et des frites. | |

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

DESSERTS

	Apple crumble and vanilla ice cream	16€
	Apfel-Crumble und Vanilleeis Crumble aux pommes et glace à la vanille	
	Chocolate brownie with chocolate ice cream	17€
	Schokoladen-Brownie mit Schokoladeneis Brownie au chocolat avec glace au chocolat	
GF	Seasonal fruit salad	15€
	Saisonaler Obstsalat Salade de fruits de saison	
	Ice cream selection featuring vanilla and chocolate	12€
	Auswahl an Eissorten: Vanille und Schokolade Sélection de glaces aux parfums vanille et chocolat	
GF	Sorbet selection featuring lime and mango	12€
	Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

TODDLERS' MENU

V	Cream of seasonal fruits Creme aus saisonalen Früchten Crème de fruits de saison	9€
VG GF	Cream of vegetables Gemüsecreme Crème de légumes	9€
GF DF EF	Cream of chicken, potato and carrots Hühnercreme mit Kartoffeln und Karotten Crème de poulet, pommes de terre et carottes	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet with zucchini, carrots and potatoes Creme aus pochiertem Fischfilet mit Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché avec courgettes, carottes et pommes de terre	10€

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

Alle unsere Ikos Dassia Baby-Auswahlen wurden vorbereitet, mit frischen Zutaten und nativem Olivenöl ohne Zusatz von Salz oder Pfeffer

Toutes nos sélections Ikos Dassia Baby ont été préparées, avec des ingrédients frais et d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté

KIDS' MENU

STARTERS

VG GF	Quinoa salad with walnut praline, apple, grapes and celery Quinoasalat mit Walnusspraline, Apfel, Trauben und Sellerie Salade de quinoa avec praliné de noix, pomme, raisins et céleri	16€
VG	Goat cheese with charred grilled tomatoes Ziegenkäse mit gegrillten Tomaten Fromage de chèvre aux tomates grillées	15€
GF	Grilled corn with butter and sour cream Gegrillter Mais mit Butter und Sauerrahm Maïs grillé avec du beurre et de la crème aigre	15€

MAIN COURSES

DF EF	Salmon fillet with garlic butter and gremolata with lemon confit Lachsfilet mit Knoblauchbutter und Gremolata mit Zitronenconfit Filet de saumon au beurre à l'ail et gremolata au citron confit	22€
GF	Grilled chicken with butter beans humus and baby carrots Gegrilltes Hähnchen mit Butterbohnen-Hummus und Babykarotten Poulet grillé avec houmous aux haricots beurre et mini carottes	20€
DF GF	Grilled beef fillet with French fries and broccoli Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes frites und Brokkoli Filet de bœuf grillé avec frites et brocoli	26€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

KIDS' MENU

AND MORE...

EF	Kids' beef burger with tomato, lettuce, and French fries Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	16€
V EF	Margherita pizza with mozzarella and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate	14€
EF	Penne pasta with tomato or Bolognese sauce Penne-Nudeln mit Tomaten oder Bolognese-Sauce Pâtes penne avec sauce tomate ou sauce bolognaise	13€
EF	Fish croquettes with fries Fischkroketten mit Pommes Croquettes de poisson avec frites	14€
EF	Chicken nuggets with fries Hähnchen-Nuggets mit Pommes Nuggets de poulet avec frites	14€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

KIDS' MENU

DESSERTS

V	Half-baked cookie dough, 3 kinds of chocolates with vanilla ice cream Halbgebackener Keksteig, drei Sorten Schokolade mit Vanilleeis Pâte à cookie mi-cuite, trois sortes de chocolat avec de la glace à la vanille	16€
V	Apple crumble with yoghurt ice cream Apfel-Crumble mit Joghurt-Eis Crumble aux pommes avec glace au yaourt	15€
VG GF	Kids' fruit salad Obstsalat für Kinder Salade de fruits pour enfants	14€
	Ice cream selection featuring vanilla, strawberry, chocolate, and banana Auswahl an Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Sélection de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banane	10€
VG GF	Sorbet selection featuring lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	10€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

