

3D ACE

- GRACE TASTING MENU -

ab 2 Personen

CRISPY RICE
BLUE FIN TUNA TATAR
Frühlingslauch & Wasabi-Ponzu

ASIA BURRATA *v*
Zucchini, Cherrytomate, Feige, Yuzu & Rauchmandel
1, 8, 14

SPICY EDAMAME *v⁺*
Chili & Panko
1, 2, 7

— * —

MAINE LOBSTER ½
Avocado, Crispy Wan Tan & Chili-Mayonnaise
1, 2, 6

TAMARIND FOIE GRAS
Kaiserschote, Crispy Panko & Thai-Basilikum

— * —

RINDERFILET STEAK
TOBAN YAKI
Sautierte Pilze, Bimi & Chimichurri

MISO BLACK COD
Daikon & Gurke
2, 6

— * —

SWEET SELECTION
Chef's Choice
13

105 PRO PERSON

- SIGNATURE -

prepared to be shared

TACOS „GRACE STYLE“

3 pieces minimum

Tuna 5 | Lobster 7 | Beef 5 | Kagoshima Beef Tatar 9 | Avocado 4 *v*
1,6

CRISPY RICE & BLUE FIN TUNA TATAR 21

Frühlingslauch & Wasabi-Ponzu

ASIA BURRATA 18 *v*

Zucchini, Cherrytomate, Feige, Yuzo & Rauchmandel
1, 8, 14

PORK BELLY 19

Spicy Miso, Ingwer & Limette
1,2

NEW ZEALAND LANGOUSTINES

3 pieces minimum

Roh mariniert, Yuzo-Chili-Salsa 15

CREAMY ROCK SHRIMPS 22

Chili-Mayonnaise, Grüne Papaya, Koriander & Cashews
1,7

YUM YUM TOMATENBISQUE 14

Garnele, Kokos & Limettenblatt-Pesto

- SALAD -

CRISP AVOCADO SALAD 18 *v*

Mixed Greens, Sprossen, Wan Tan, Karamellisierter Sesam & Belper Knolle

Choose your Add Ons

- + ½ MAINE LOBSTER +26
- + KING PRAWNS (SEA WATER) +15
- + ½ SPRING CHICKEN +14
- + JAKOBSMUSCHELN +22

- SHARING DISHES -

SPICY EDAMAME 10 *v*⁺

Chili & Panko

1, 2, 7

AUSTERN ON THE ROCKS

6 pieces / 12 pieces 36 / 68

„Fines de Claire“, Zitrone & Rotweinessig-Schalotten

AMUR ROYAL CAVIAR

50g / 125g 189 / 389

SCHxDAU, Classic Condiments

2

BEEF TATAR & AVOCADO

100g / 150g 21 / 26

Kräuter-Senf-Vinaigrette, Kapern & Soja Mazeriertes Eigelb

+ 20g AMUR ROYAL CAVIAR +50

2

SALMON CEVICHE 19

Aji Amarillo, Zwiebel, Mais, Gurke & Corn Nuts

BLUE FIN TUNA SASHIMI 22

Avocado, Jalapeño-Dressing & Grüne Mango

6, 7

GRACE TABBOULEH

Tomatillio, Gurke, Paprika & Yuzo

+ JAKOBSMUSCHELN & UMEBOSHI 31

+ KING PRAWNS & AJI PANCA (SEA WATER) 21

+ SZECHUAN AUBERGINE & PINIENKERNE 15 *v*⁺

- SHARING DISHES -

BLACK COD TEMPURA 23

Baby Spinat, Frühlinglauch & White Ponzu

MAINE LOBSTER 1/2 36

Avocado, Crispy Wan Tan & Chili-Mayonnaise
1, 2, 6

TAMARIND FOIE GRAS 28

Kaiserschote, Crispy Panko & Thai-Basilikum

BEEF TENDER FILET MIGNON

120g / 180g / 250g 28 / 37 / 52

Gerösteter Kimchi, Pak Choi & Wasabi Pepper Sauce
2

LEMONGRASS SPRING CHICKEN 23 / 33

Flügelbohnen, Kokos & Thai-Basilikum
7

K2 KAGOSHIMA A5 WAGYU BEEF

120g / +50g 78 / +30

Schwarzer Trüffel, Soja & Sesam

- GRACE DISHES -

MISO BLACK COD 38

Daikon & Gurke

2, 6

LOBSTER SALT & PEPPER 64

Fenchel, Sellerie, Chili, Koriander & Lemon-Dressing

STEAMED SALMON 36

Black Beans, Grüner Spargel, Ingwer & Schwarzer Trüffel

RINDERFILET STEAK IRISH HEREFORD

180g / 250g 38 / 52

choose your style

TOBAN YAKI

Sautierte Pilze
Bimi & Chimichurri

2

CLASSIC CHOICE

Kartoffel Fries
Sauce Béarnaise

PERUVIAN LAMB FILET 38

Anti-Cucho, Grüne Bohnen & Minze

CRISPY TOFU & GREEN CURRY 26 *v*⁺

Geröstetes Gemüse, Basilikum & Kokos

1

CHINESE ARRABIATA 22 *v*

Zucchini, Burrata, Honigtomate & Koriander

6

+ SCHWARZER TRÜFFEL +12 *v*

+ ½ MAINE LOBSTER +26

+ KING PRAWNS (SEA WATER) +15

+ JAKOBSMUSCHELN +22

- SNACKS & SIDES -

BROTKORB, BUTTER & DIP 4 *v*

SPICY EDAMAME, CHILI & INGWER 10 *v*⁺
1, 2, 7

CHINESE CUCUMBER, CHINKIANG & CHILI 5 *v*⁺

JUNGER PAK CHOI & GERÖSTETER KIMCHI 6 *v*⁺

AVOCADO, MISO & TEMPURAPOPS 6 *v*⁺
6

SAUTIERTER SPINAT 6 *v*
2, 7

AVOCADO-LITTLE-GEM-SALAT, LIMETTE & SESAM 9 *v*⁺

BIMI-BROCCOLINI & MACADAMIA 7 *v*⁺

GRÜNE BOHNEN & AJI PANCA 7 *v*

FLÜGELBOHNEN & KOKOS 7 *v*⁺

GRÜNER SPARGEL & CRISPY PANKO 9

SÜSSKARTOFFEL FRIES 7 *v*⁺

KARTOFFEL FRIES 6 *v*⁺

KARTOFFELSTAMPF, BUTTERMILCH & CHEDDAR 7 *v*

JASMIN RICE 5 *v*⁺

SPICY BÉARNAISE 5 *v*

BONE MARROW BUTTER 4

HERBAL BUTTER 3 *v*

TRÜFFEL-MAYONNAISE 6 *v*

- SWEETS & CHEESE -

PECAN CHOCOLATE CAKE 15 *v*

Tonkabohnen-Vanilleeis & Passionsfrucht

SUNSHINE PINEAPPLE 12 *v*

Weißes Schokoladeneis, Butterkaramell & Tahiti-Vanille

WATER MELON & MINT 11 *v*

Berries, Limette & Karamellisierte Haselnüsse

GRACE CHEESE CAKE 13 *v*

Erdbeer-Litschisalat, Limette & Goa Kresse

SORBET & ICE CREAM 4 je Kugel *v*

Zitrone, Himbeere, Birne, Joghurt, Tonkabohne-Vanilleeis & White Chocolate

GRACE DESSERT BOWL 38

ab 2 Personen

Chocolate, Sorbet, Cake & Fruits

KÄSETELLER 18 *v*

Verschiedene Rohmilchkäse & Früchtebrot

6, 8

- HEIßGETRÄNKE -

CAFÉ CRÈME	5
CAPPUCCINO	5,5
ESPRESSO	3,5
DOPPELTER ESPRESSO	5,5
LATTE MACCHIATO	5,5
MILCHKAFFEE	5,5
KÄNNCHEN TEE	6,5
JAPAN SENCHA / CHINA WHITE MONKEY / DARJEELING HIGHLANDS / CEYLON KENILWORTH / ASSAM MOKALBARI / EARL GREY / WILDFRÜCHTE / KRÄUTER / KAMILLE / PFEFFERMINZE / ROOIBOS-MANGO-MANDARINE-ARONIABEERE	

- PORT / SHERRY -

GRAHAMS SIX GRAPES	5cl	16
MADEIRA MALVASIA 10Y	5cl	15

- FRUIT BRANDY -

ROCHELT WACHAUER MARILLE	2cl	20
ZIEGLER MIRABELLE	2cl	10
ZIEGLER NO.1 WILDKIRSCH	2cl	18
ZIEGLER WALDHIMBEER	2cl	8
ZIEGLER WILLIAMS	2cl	7

- APÉRO -

BANYANS & GINGER Banyans White Port, Fresh Lime, Spicy Ginger Beer	16
OLD CUBAN Bacardi 8Y, Fresh Mint, Champagner	18
AGED NEGRONI “Szechuan Style”	13
CLASSIC MARTINI Gin or Vodka, Vermouth, Olive	13

- NON ALCOHOLIC -

WILD BERRY PUNCH Wild Berries, Litchi, Cranberry 2	12
PASSIONFRUIT & COCONUT Fresh Passionfruit, Pandan & Coconut Soda	11

- VODKA -

BELVEDERE	4cl	13
BRANDSTIFTER VODKA	4cl	14
GREY GOOSE	4cl	13
KAUFMANN HARD	4cl	18
KETEL ONE	4cl	9

- GIN -

BERDRY BERLIN	4cl	13
BOMBAY SAPPHIRE EAST	4cl	10
GIN MARE	4cl	13
HENDRICK'S	4cl	13
MONKEY 47	4cl	14
STAUFFENBERG SLOE GIN	4cl	15
TANQUERAY NO. TEN	4cl	13
TANQUERAY SEVILLA	4cl	14
THE DUKE „WANDERLUST“	4cl	13

- RUM -

BACARDI 8Y	4cl	9
BOTUCAL 12Y	4cl	12
CHAMAREL VSOP	4cl	21
ELDORADO 15Y	4cl	15
ZACAPA 23Y	4cl	16
ZACAPA XO	4cl	26

- TEQUILA -

DON JULIO ANEJO REPOSADO	4cl	13
DON JULIO BLANCO	4cl	10
DON JULIO REPOSADO	4cl	12
PATRON SILVER	4cl	15
PATRON XO CAFÉ	4cl	11
MEZCAL METEORO	4cl	15

- WHISKEY -

BULLEIT	4cl	9,5
HUDSON BABY BOURBON	4cl	19
JACK DANIELS SINGLE BARREL	4cl	12
HUDSON MANHATTAN RYE	4cl	19
1776 RYE, BARREL PROOF	4cl	19
DEWARS 18Y	4cl	14
JOHNNY WALKER BLUE	4cl	33
ARDBEG UIGEADAIL	4cl	26
GLENMORANGIE SIGNET	4cl	38
LAGAVULIN 16Y	4cl	16
SUNTORY YAMAZAKI 12Y	4cl	42
TALISKER 10Y	4cl	15
THE BALVENIE CARIBBEAN CASK	4cl	17

- WATER -

L'EAU SANS SOUCI CLASSIC	0,25l	4,5
L'EAU SANS SOUCI NATURELLE	0,25l	4,5
L'EAU SANS SOUCI CLASSIC	0,75l	8
L'EAU SANS SOUCI NATURELLE	0,75l	8

- SOFTS -

COCA COLA	0,2l	5
COCA COLA LIGHT	0,2l	5
COCA COLA ZERO	0,2l	5
FRITZ LIMO		
APFEL/KIRSCH/HOLUNDER	0,2l	5
FRITZ LIMO MELONE	0,2l	5
FRITZ LIMO ORANGE	0,2l	5
FRITZ LIMO ZITRONE	0,2l	5
RED BULL	0,25l	7
RED BULL SUGARFREE	0,25l	7
RED BULL COLA	0,25l	7
THOMAS HENRY DRY TONIC	0,2l	5
THOMAS HENRY ELDERFLOWER TONIC	0,2l	5
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2l	5
THOMAS HENRY GINGER BEER SPICE	0,2l	5
THOMAS HENRY SODA WATER	0,2l	5
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2l	5

- SAFT -

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2l	8,5
FRISCH GEPRESSTER MULTIVITAMINSAFT	0,2l	8,5
FRISCH GEPRESSTER GRAPEFRUITSAFT	0,2l	8,5
FRISCH GEPRESSTER KIWISAFT	0,2l	8,5
FRISCH GEPRESSTER APFELSAFT	0,2l	8,5

- BEER -

BROOKLYN LAGER	0,33l	8,5
BROOKLYN I.P.A	0,33l	9,5
CARLSBERG / FASS	0,3l	7
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,5l	7
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l	7
LÜBZER ALKOHOLFREI	0,33l	6,5
NOAM	0,33l	9,5

- ZEICHENERKLÄRUNG -

v vegetarisch

v⁺ vegan

- ZUSATZSTOFFE -

- | | |
|---|--|
| 1 mit Farbstoff | 9 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 10 gewachst |
| 3 mit Nitritpökelsalz | 11 mit Phosphat |
| 4 mit Nitrit | 12 mit Süßungsmitteln |
| 5 mit Nitritpökelsalz und Nitrit | 13 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |
| 6 mit Antioxidationsmittel | 14 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7 mit Geschmacksverstärker | 15 chininhaltig |
| 8 geschwefelt | 16 koffeinhaltig |

Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren.

Eine schriftliche Dokumentation liegt auf Wunsch vor.