

J R A C E

- APÉRO -

CLASSIC NEGRONI Dry Gin, Campari, Wermut		15
DRY MARTINI Belvedere or Tanqueray No Ten, Noilly Prat		15
OLD CUBAN Bacardi 8Y, Limette, Minze, Champagner		21
BELLINI Weißer Pfirsich, Champagner		19

- CHAMPAGNE BY GLASS -

VEUVE CLICQUOT BRUT RÉSERVE CUVÉE	0,11	20
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	0,11	22

- WATER -

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

- GRACE SHARING MENU -

ab 2 Personen

CRISPY RICE & BLUE FIN TUNA TATAR

Frühlingslauch & Wasabi-Ponzu

Ei, Fi1, Ses, So, Gl1

ASIA BURRATA *v*

Zucchini, Cherrytomate, Feige, Yuzu & Rauchmandel

1, 8, 14, So, Mi, Nut2

SPICY EDAMAME *v⁺*

Chili & Panko

1, 2, 7, Gl1, So

— * —

MAINE LOBSTER ½

Avocado, Crispy Wan Tan & Chili Mayonnaise

1, 2, 6, Gl1, So, Kr2, Mi

TAMARIND FOIE GRAS

Kaiserschote, Crispy Panko & Thai-Basilikum

Gl1, So, Ses

— * —

BEEF TENDERLOIN STEAK TOBAN YAKI

Sautierte Pilze, Bimi & Chimichurri

So, Ses

MISO BLACK COD

Daikon & Gurke

2, 6, So, Ses, Fi5

— * —

SWEET SELECTION

Chef's Choice

13, Gl1, Mi, Nut, Er

115 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, Gl1, So, Ei

CRISPY RICE & BLUE FIN TUNA TATAR 22

Frühlingslauch & Wasabi-Ponzu

Ei, F1, Ses, So, Gl1

ASIA BURRATA 19 *v*

Zucchini, Cherrytomate, Feige, Yuzu & Rauchmandel

1, 8, 14, So, Mi, Nut2

PORK BELLY 19

Spicy Miso, Ingwer & Limette

1, 2, So, Gl1

NEW ZEALAND LANGOUSTINES

3 pieces minimum

Roh mariniert, Yuzu Chili Salsa á 17

Kr, So

CREAMY ROCK SHRIMPS 23

Chili-Mayonnaise, Grüne Papaya, Koriander & Cashews

1, 7, Gl1, Ei, So, Kr1, Nut5

K2 KAGOSHIMA A5 WAGYU BEEF

120g / +50g 87 / +36

Schwarzer Trüffel, Soja & Sesam

So, Sen, Ses, Gl1

- SALAD -

TRUFFLED GREEN LEAVES SALAD 17

Spinat, Mizuna & Trüffel-Yuzu-Dressing

17, Se, So, Gl, Ses

CRISP AVOCADO SALAD 23 *v*

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

Gl1, Ses, So, Mi

Choose your Add Ons

- + ½ MAINE LOBSTER Kr2 +29
- + KING PRAWNS (SEA WATER) Kr1 +15
- + ½ SPRING CHICKEN +14
- + JAKOBSMUSCHELN We2 +22

- GRACE SPECIALTIES -

SPICY EDAMAME 10 *v*⁺

Chili & Panko

1, 2, 7, G11, So

AUSTERN ON THE ROCKS

6 pieces / 12 pieces 36 / 68

„Fines de Claire“, Zitrone, Rotweinessig-Schalotten

We1

AMUR ROYAL CAVIAR

50g / 125g 189 / 389

SCHxDAU, Classic Condiments

2, Ei, Mi, Fi3

BEEF TATAR & AVOCADO

100g / 150g 23 / 28

Kräuter-Senf-Vinaigrette, Kapern & Soja Mazeriertes Eigelb

GL1, Ei, SO, SEN

Choose your Add On

+ 20g AMUR ROYAL CAVIAR +50

2, Fi3

SALMON CEVICHE 19

Aji Amarillo, Zwiebel, Mais, Gurke & Corn Nuts

So, Ses, Fi2

BLUE FIN TUNA SASHIMI 22

Avocado, Jalapeño-Dressing & Grüne Mango

6, 7, G11, So, Fi1

GRACE SASHIMI 45

Blue Fin Tuna, Hamachi, Lachs, Jakobsmuschel & Garnele

So, Fi

HAMACHI CRUDO 24

Yuzu-Vinaigrette, Grüne Oliven & Spicy Kokoscreme

So, Fi

- GRACE SPECIALTIES -

BLACK COD TEMPURA 23

Baby Spinat, Frühlingslauch & White Ponzu
Gl1, So, Fi5

½ MAINE LOBSTER 38

Avocado, Crispy Wan Tan & Chili-Mayonnaise
1, 2, 6, GL1, SO, KR2, MI

TAMARIND FOIE GRAS 28

Kaiserschote, Crispy Panko & Thai-Basilikum
GL1, SO, SES

RIB EYE TEPANYAKI 32

180g

Kim Chi, Gochuyang & Erdnuss
SO, Er

LEMONGRASS SPRING CHICKEN 25 / 35

Flügelbohnen, Kokos & Thai-Basilikum
7, GL1, So

SALMON TATAKI 32

Hot Lemongrass-Ponzu, Kaiserschote & Hippo Tops
So, Gl, Ei

BAKED POINTED CABBAGE 22 v

Schwarzer Trüffel-Vinaigrette & Yuzu Sesam
So, Gl, Ses

SEARED JAPANESE SCALLOPS 26

Shiso Ponzu, Daikon & Togarashi
We, So

YUM YUM TOMATENBISQUE 15

Garnele, Kokos & Limettenblatt-Pesto
Kr1, So, Ses

- GRACE DISHES -

MISO BLACK COD 38

Daikon & Gurke

2, 6, So, Sen, Ses, Fi5

CHEESY BAKED MAINE LOBSTER 72

Manchego, Mizuna & Yuzu-Dressing

Mi, Ei, So, Gl

SEARED MONKFISH 45

Grüner Spargel, Schwarze Bohnen, Ingwer & Schwarzer Trüffel

So, Gl, Fi

BEEF TENDERLOIN STEAK IRISH HEREFORD

180g / 250g 39 / 54

Choose your Style

TOBAN YAKI

Sautierte Pilze

Bimi & Chimichurri

2, Gl1, So, Sel, Fi, Kr1

CLASSIC CHOICE

Kartoffel Fries

Sauce Béarnaise

Mi, Ei, So

US PRIME BEEF 123

500g

Rib Eye, Crispy Garlic, Yuzu-Mayonnaise

Ei, So, Ses

PERUVIAN LAMB FILET 38

Anti Cucho, Grüne Bohnen & Minze

Gl1, So, Ses

CRISPY TOFU & GREEN CURRY 27 ^{v+}

Geröstetes Gemüse, Basilikum & Kokos

Gl1, So, Ses

CHINESE ARRABIATA 22 ^v

Zucchini, Burrata, Honigtomate & Koriander

6, Gl1, Ei, Mi, So

Choose your Add Ons

+ SCHWARZER TRÜFFEL +12 ^v

+ 1/2 MAINE LOBSTER _{Kr2} +29

+ KING PRAWNS (SEA WATER) _{Kr1} +15

+ JAKOBSMUSCHELN _{We2} +22

- SNACKS & SIDES -

BROTKORB, BUTTER & DIP 5 v

Gl1, Mi

SPICY EDAMAME, CHILI & INGWER 10 v⁺

1, 2, 7, Gl1, So, Ses

CHINESE CUCUMBER, CHINKIANG & CHILI 5 v⁺

So, Ses

YOUNG PAK CHOI & GERÖSTETER KIMCHI 6 v⁺

So, Ses, Gl1

AVOCADO, MISO & TEMPURAPOPS 6 v⁺

6, Gl1, Sen, Ses, So

SAUTIERTER SPINAT 6 v

2, 7, Mi

AVOCADO-LITTLE-GEM-SALAD, LIMETTE & SESAM 9 v⁺

So, Ses, Gl1

BIMI-BROCCOLINI & MACADAMIA 7 v⁺

Nut6

GRÜNE BOHNEN & AJI PANCA 7 v

Gl1, So, Ses

FLÜGELBOHNEN & KOKOS 7 v⁺

Gl1, So

GRÜNER SPARGEL & CRISPY PANKO 9

Gl1, So, Ses

SÜSSKARTOFFEL FRIES 7 v⁺

KARTOFFEL FRIES 6 v⁺

KARTOFFELSTAMPE, BUTTERMILCH & CHEDDAR 7 v

Mi, Gl1

JASMIN RICE 5 v⁺

SPICY BÉARNAISE 5 v

Mi, Ei, Gl1

BONE MARROW BUTTER 4

Mi

HERBAL BUTTER 3 v

Mi

TRÜFFEL-MAYONNAISE 6 v

Ei, So

- SWEETS & CHEESE -

PECAN CHOCOLATE CAKE 15 v

Tonkabohnen-Vanilleeis & Passionsfrucht

Gl1, Mi, Nut7, Ei

SUNSHINE PINEAPPLE 12 v

Weißes Schokoladeneis, Butterkaramell & Tahiti-Vanille

Mi, Ei

WATER MELON & MINT 11 v

Beeren, Limette & karamellisierte Haselnüsse

Nut

GRACE CHEESE CAKE 13 v

Erdbeer-Litschi-SalatSalad, Limette & Goa Kresse

Gl1, Mi

CA PHE VIETNAM 13

Kaffee-Eiscreme, Sauerkirsche & Dulce de Leche

Gl, Mi, Ei

SORBET & ICE CREAM à 4 v

Zitrone, Himbeere, Birne, Joghurt, Tonkabohne-Vanilleeis & Weiße Schokolade

Mi, Ei

GRACE DESSERT BOWL 38

ab 2 Personen

Schokolade, Sorbet, Cake & Fruits

Gl1, Ei, Mi, Ses, Nut7

CHEESE PLATE 18 v

Verschiedene Rohmilchkäse & Früchtebrot

6, 8, Mi, Gl1, Sen, Sw

- WINE BY GLASS -

- WHITE -

	0,2l
RIESLING Gebrüder Ludwig, Mosel, Deutschland	14
SAUVIGNON BLANC, FIOR DI LAGO Bulgarini, Venetien, Italien	15
LUGANA Bulgarini, Venetien, Italien	16
MIAMI WEISSBURGUNDER Emil Bauer & Söhne, Pfalz, Deutschland	14
CHARDONNAY Salmon Creek, Sonoma County, USA	16

- ROSÉ -

	0,2l
CHIARETTO, RIVIERA DEL GARDA Bulgarini, Venetien, Italien	15

- RED -

	0,2l
MERLOT Salmon Creek, Sonoma County, USA	16
CHÂTEAU CHEVALIER LESCOURS Vignobles Chevalier, Bordeaux, Frankreich	17
LOS INTOCABLES MALBEC Finca Las Moras, San Juan, Argentinien	15
MEDIEVO CRIANZA Bodegas del Medievo, Rioja, Spanien	14
ROSSO BRUNO Bulgarini, Venetien, Italien	15

Eine größere Selektion von Champagner und Weinen finden Sie auf unserer Weinkarte

- COCKTAILS -

GRACE ESPRESSO MARTINI Ketel One Vodka, Vanille, Espresso	17
WHISKY SOUR Bulleit Bourbon, Zitrone, Eiweiß	16
PISCO SOUR MalPaso, Zitrone, Eiweiß, Bitters	17
LADY IN RED Grey Goose Vodka, Wilde Beeren, Holunder	19
PORNSTAR BOWL Belvedere, Vanille, Passionsfrucht, Champagner	25

- NON ALCOHOLIC -

WILD BERRY PUNCH Wilde Beeren, Litschi	13
KIWI COOLER Kiwi, Ananas, Orange	12
POMELO SPRIZZ Martini Vibrante, Holunder, Pink Grapefruit, Kräuter	14

- BEER -

CARLSBERG / DRAFT	0,3l	7
NOAM	0,33l	9,5
TIGER BEER	0,33l	8
LÜBZER ALKOHOLFREI	0,33l	7,5

- VODKA -

	4cl
BELVEDERE	14
GREY GOOSE	14
GREY GOOSE VX	24
KAUFMAN SOFT / HARD	18
BELUGA VODKA	14
STOLICHNAYA ELIT	16

- GIN -

	4cl
TANQUERAY NO. TEN	14
TANQUERAY SEVILLA	14
HENDRICK'S	14
MONKEY 47	15
GIN MARE	14
BERDRY GIN	13
BOMBAY MURCIAN LEMON	14
NEEDLE GIN	13

- RUM -

	4cl
RON EMINENTE 7Y	15
BACARDI 8Y	12
BOTUCAL 12Y	15
HAVANNA CLUB 7Y	12
ZACAPA 23Y	18
ZACAPA XO	30

- TEQUILA -

	4cl
DON JULIO ANEJO REPOSADO	24
DON JULIO REPOSADO	21
DON JULIO BLANCO	16
DON JULIO 1942	48
PATRON SILVER BLANCO	15
PATRON ANEJO	22
VOLCAN CHRISTALINO	21

- WHISKEY -

	4cl
BULLEIT	11
TALISKER 10Y	15
ARDBEG UIGEADAIL	28
JOHNNY WALKER BLACK	12
ANGEL'S ENVY BOURBON	17
WHISTLE PIG RYE 10Y	33
NIKKA FROM THE BARREL	24
YAMAZAKI 12Y	42

- SHOTS -

	4cl
BORGMANN KRÄUTER	11
WILD BERRY VODKA	9
PATRON XO CAFE	12
SAMBUCA	8

- ZIEGLER FRUIT BRANDY -

	4cl
MIRABELLE	18
NO.1 WILDKIRSCH	32
WALDHIMBEERE	16
MARILLE	28
WILLIAMS	18

- PORT / SHERRY / COGNAC -

	4cl
TAYLOR PORT 20Y	18
MADEIRA BARBEITO 10Y MALVASIA	15
BRANDY CARLOS I	11
BRANDY LUIS FELIPE	24
COGNAC HENNESSY VS	13
COGNAC HENNESSY XO	46
COGNAC HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL	600

- SOFTS -

CLASSICS COCA COLA, COCA COLA ZERO	0,2l	5,5
FRITZ LEMONADEN ORANGE, LEMON, SPRITZ BIO APFEL, MELONE MISCHMASCH, KIRSCH-HOLUNDER-APFEL	0,2l	5,5
THOMAS HENRY DRY TONIC, TONIC WATER, WILD BERRY SPICY GINGER BEER, BITTER LEMON PINK GRAPEFRUIT	0,2l	5,5
FEVER TREE TONIC	0,2l	7
RED BULL CLASSIC, ZUCKERFREI	0,33l	8

- JUICE -

FRESH JUICES ORANGE, APFEL, GRAPEFRUIT, KIWI	0,2l	9
---	-------------	----------

- COFFEE -

CAFÉ CRÈME	5
AMERICANO	5
CAPPUCCINO	5,5
ESPRESSO	3,5
ESPRESSO MACCHIATO	5,5
DOPPELTER ESPRESSO	5,5
LATTE MACCHIATO	5,5
CAFÉ AU LAIT	5,5

- TEA -

SCHWARZ	8
DARJEELING HIGHLANDS, CEYLON KENILWORTH, ASSAM MOKALBARI, EARL GREY	
GRÜN / WEISS	8
JAPAN SENCHA, CHINA WHITE MONKEY	
FRUCHT	8
ROOIBOS-MANGO-MANDARINE-ARONIABEERE, WILD FRUITS	
KRÄUTER	8
KAMILLE, PFEFFERMINZ, FRISCHER INGWER & MINZE	

- 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 |

- ALLERGENE ZUSATZSTOFFE -

- | | |
|--|---------------------------|
| Gl Glutenhaltiges Getreide | Nut Schalenfrüchte |
| Gl1 Weizen | Nut1 Pinienkerne |
| Gl2 Roggen | Nut2 Mandeln |
| Gl3 Gerste | Nut3 Kürbiskerne |
| Gl4 Hafer | Nut4 Walnuss |
| Gl5 Dinkel | Nut5 Cashew |
| Gl6 Kamut | Nut6 Macadamia |
| Ei Eier | Nut7 Pekannuss |
| Mi Milch (einschließlich Laktose) | Kr Krebstiere |
| Er Erdnüsse | Kr1 Garnele |
| So Soja | Kr2 Hummer |
| Lu Lupinen | Fi Fisch |
| Sel Sellerie | Fi1 Thunfisch |
| Sen Senf | Fi2 Lachs |
| Ses Sesamsamen | Fi3 Kaviar |
| Sw Schwefeldioxid und Sulfite | Fi4 Seeteufel |
| | Fi5 Kohlenfisch |
| | We Weichtiere |
| | We1 Austern |
| | We2 Jakobsmuschel |