



- APÉRO -

CLASSIC NEGRONI Dry Gin, Campari, Wermut	17
DRY MARTINI Belvedere or Bombay Premiere Cru, Noilly Prat	18
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	0,275l	5
L'EAU SANS SOUCI NATURELLE	0,275l	5
L'EAU SANS SOUCI CLASSIC	0,75l	8,7
L'EAU SANS SOUCI NATURELLE	0,75l	8,7

- GRACE SHARING MENU -

Sharing
ab 2 Personen

CRISPY RICE & BLUE FIN TUNA TATAR

Frühlingslauch & Wasabi-Ponzu
Ei, Fi1, Ses, So, Gl1

ASIA BURRATA *v*

Zucchini, Kirschtomate, Feige, Yuzu & Rauchmandel
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
So, Ses, Fi5

— * —

SWEET SELECTION

Chef's Choice
13, Gl1, Mi, Nut

115 PRO PERSON

- SIGNATURE -

prepared to be shared

TACOS „GRACE STYLE“

3 pieces minimum

Tuna 6 | Lobster 7 | Beef 5 | Kagoshima Beef Tatar 9 | Avocado 4 ^{v+}
1, 6, Gl1, So, Ei

CRISPY RICE & BLUE FIN TUNA TATAR 23

Frühlingslauch & Wasabi-Ponzu

Ei, Fl1, Ses, So, Gl1

ASIA BURRATA 19 ^v

Zucchini, Kirschtomate, 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 18

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 18

Spinat, Mizuna & Trüffel-Yuzu-Dressing

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} +31

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

+ ½ SPRING CHICKEN +14

+ JAKOBSMUSCHELN ^{We2} +23

- GRACE SPECIALTIES -

SPICY EDAMAME 10 *v*⁺

Chili & Panko

1, 2, 7, G11, So

AUSTERN ON THE ROCKS

6 pieces / 12 pieces 38 / 69

Oysri Irland, Zitrone & Rotweinessig-Schalotten

We1

ROYAL CAVIAR

50g / 125g 189 / 389

SCHxDAU, Classic Condiments

2, Ei, Mi, Fi3

WILD SALMON CAVIAR 125g 89

Baguette, Butter & Crème Fraiche

Fi2, Mi, G11

PATE FOIE GRAS 28

Teriyaki, Laugen-Brioche & Pekannuss

G11, Sen, So, Nut7

BEEF TATAR & AVOCADO

100g / 150g 24 / 31

Kräuter-Senf-Vinaigrette, Kapern & Soja Mazeriertes Eigelb

G11, Ei, So, Sen

+ 20g ROYAL CAVIAR +50

2, Fi3

PERUVIAN CEVICHE

Aji Amarillo, Schalotte, Mais, Gurke & Corn Nuts

So, Ses, Fi

Blue Fin Tuna 23 | Lachs 18 | Oktopus 21

JALAPEÑO SASHIMI

Avocado & Jalapeño-Dressing

6, 7, G11, So, Fi

Blue Fin Tuna 24 | Lachs 19

GRACE SASHIMI 48

Blue Fin Tuna, Lachs, Oktopus, Jakobsmuschel & Garnele

So, Fi

- GRACE SPECIALTIES -

CRISPY ATLANTIC OCTOPUS 23

Tabbouleh, Basilikum & Schwarze Oliven
We, So

BLACK COD TEMPURA 23

Baby Spinat & Spicy Dip

JAPANESE SCALLOPS 28

3 Stück: Enoki, Shiso-Ponzu & Miso
6, So, We2

1/2 MAINE LOBSTER 42

Avocado, Crispy Wan Tan & Chili-Mayonnaise
1, 6, Gl1, So, Kr2

DOVER SOLE 48

Baby Spinat, Mizuna, Schwarzer Trüffel & Nussbutter
So, Er

SINGAPORE SALMON 32

Kampot Pfeffer, Frischkäse & Flügelbohnen

LEMONGRASS SPRING CHICKEN 26 / 36

Flügelbohnen, Kokos & Thai-Basilikum
7, Gl1, So

RIB EYE TEPANYAKI 32

180g

Kim-Chi, Gochujang & Erdnuss
So, Er

TAMARIND FOIE GRAS 33

Kaiserschote, Crispy Panko & Thai-Basilikum
Gl1, So, Ses

BAKED POINTED CABBAGE 22 *v*

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

YUM YUM TOMATENBISQUE 15

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

- GRACE DISHES -

MISO BLACK COD 41

Daikon & Gurke

2, 6, So, Sen, Ses, Fi5

WHOLE DOVER SOLE 89

Grüner Spargel, Kapern, Tomate, Sancho Pfeffer & Sauce Béarnaise

So, Mi, Fi

CHEESY BAKED MAINE LOBSTER 78

Manchego, Mizuna & Yuzu-Dressing

Mi, Ei, So, Gl

BEEF TENDERLOIN STEAK IRISH HEREFORD

180g / 250g 46 / 62

Choose your Style

TOBAN YAKI

Sautierte Pilze
Bimi & Chimichurri

2, So

CLASSIC CHOICE

Kartoffel Fries
Sauce Béarnaise

Mi, Ei

BEEF & REEF +31

½ Hummer, Kartoffel Fries
& Lobster Béarnaise

Mi, Ei, So, Kr2

US PRIME BEEF 123

500g

Rib Eye, Crispy Garlic, Yuzu-Mayonnaise

Ei, So, Ses

PERUVIAN LAMB FILET 38

Anticucho, 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

+ ½ MAINE LOBSTER _{Kr2} +31

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

+ JAKOBSMUSCHELN _{We2} +23

- 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 8 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⁺

KARTOFFELSTAMPF, BUTTERMILCH & CHEDDAR 7 v

Mi, Gl1

JASMIN RICE 5 v⁺

SPICY BÉARNAISE 5 v

Mi, Ei, Gl1

BONE MARROW BUTTER 4

Mi

HERBAL BUTTER 4 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-Salat, Limette & Ghoo Kresse

Gl1, Mi

CA PHE VIETNAM 13

Kaffee-Eiscreme, Sauerkirsche & Dulce de Leche

Gl, Mi, Ei

CARAIBE CHOCOLATE MOUSSE 13

Fuji Apfel, Blaubeer & Haselnuss

Mi, Nut

SORBET & ICE CREAM à 4 v

Zitrone, Himbeere, Birne, Joghurt, Tonkabohnen-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 & Fruchtbrot

6, 8, Mi, Gl1, Sen, Sw

- WINE BY GLASS -

- WHITE -

	0,21
RIESLING Gebrüder Ludwig, Mosel, Deutschland	14
LUGANA Bulgarini, Venetien, Italien	16
SAUVIGNON BLANC, FIOR DI LAGO Bulgarini, Venetien, Italien	15
CHARDONNAY Salmon Creek, Sonoma County, USA	16
LA RIOJA ALTA Pazo de Seoane, Rosal Albarino, Rias Baixas, Galizien, Spanien	14

- ROSÉ -

	0,21
THE PALE Château d'Esclans, Provence, Frankreich	15

- RED -

	0,21
MERLOT Salmon Creek, Sonoma County, USA	16
CABERNET SAUVIGNON	15
Private Selection, Bourbon Barrel Aged, Robert Mondavi, Californien, USA	
CHÂTEAU CHEVALIER LESCOURS Vignobles Chevalier, Bordeaux, Frankreich	17
ROSSO BRUNO Bulgarini, Venetien, Italien	15
MEDIEVO GRAND RESERVA Bodegas del Medievo, Rioja, Spanien	16

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

- COCKTAILS -

GRACE ESPRESSO MARTINI Level 42 Vodka, Vanille, Espresso	
WHISKY SOUR Bulleit Bourbon, Zitrone, Eiweiß	17
PISCO SOUR MalPaso, Zitrone, Eiweiß, Bitters	18
LADY IN RED Grey Goose Vodka, Wilde Beeren, Holunder	17
PORNSTAR BOWL Belvedere, Vanille, Passionsfrucht, Champagner	19
VOLCAN MARGARITA Spicy oder Classic	19

- NON ALCOHOLIC -

WILD BERRY PUNCH Wilde Beeren, Litschi	13
POMELO SPRIZZ Martini Vibrante, Holunder, Pink Grapefruit, Kräuter	14

- BEER -

NOAM LAGER	0,33l	8,5
ASAHI SUPER DRY	0,33l	9,5
HEINEKEN PILS	0,33l	7,5
HEINEKEN 0,0%	0,33l	7,5

- VODKA -

	4cl
BELVEDERE	14
GREY GOOSE	14
STOLICHNAYA ELIT	16

- GIN -

	4cl
MALFI DI ITALIA	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
VOLCAN BLANCO	14
VOLCAN CRISTALINO	19
VOLCAN XTRA ANEJO (XA)	42
PATRON SILVER BLANCO	15
PATRON ANEJO	22

- WHISKEY -

	4cl
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	14
TALISKER 10Y	15
ARDBEG UIGEADAIL	28
JOHNNY WALKER DOUBLE BLACK	16
ANGEL'S ENVY BOURBON	17
WHISTLE PIG RYE 10Y	21
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
		Nut7	Pekannuss
Ei	Eier	Kr	Krebstiere
Mi	Milch (einschließlich Laktose)	Kr1	Garnele
		Kr2	Hummer
Er	Erdnüsse	Fi	Fisch
So	Soja	Fi1	Thunfisch
Lu	Lupinen	Fi2	Lachs
Sel	Sellerie	Fi3	Kaviar
Sen	Senf	Fi4	Seeteufel
Ses	Sesamsamen	Fi5	Kohlenfisch
Sw	Schwefeldioxid und Sulfite	We	Weichtiere
		We1	Austern
		We2	Jakobsmuschel