

- GRACE SHARING MENU -

Sharing
ab 2 Personen

CRISPY RICE & BIG EYE 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

125 PRO PERSON

- 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	0,1l	20
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	0,1l	22

- WATER -

MINERALWASSER STILL	0,25l	5
MINERALWASSER SPRUDELND	0,25l	5
MINERALWASSER STILL	0,75l	8,7
MINERALWASSER SPRUDELND	0,75l	8,7

- SIGNATURE -

prepared to be shared

TACOS „GRACE STYLE“

3 pieces minimum

Tuna 6,5 | Lobster 7,5 | Beef 5,5 | Kagoshima Beef Tatar 10 | Avocado 4,5 *v*⁺
1, 6, G11, So, Ei

SPICY EDAMAME 11 *v*⁺

Chili & Panko

1, 2, 7, G11, So

CRISPY RICE & BIG EYE TUNA TATAR 23

Frühlingslauch & Wasabi-Ponzu

Ei, Fi1, Ses, So, G11

ASIA BURRATA 21 *v*

Zucchini, Kirschtomate, Feige, Yuzu & Rauchmandel

1, 8, 14, So, Mi, Nut2

PORK BELLY 21

Spicy Miso, Ingwer & Limette

1, 2, So, G11

CREAMY ROCK SHRIMPS 23

Chili-Mayonnaise, Grüne Papaya, Koriander & Cashews

1, 7, G11, Ei, So, Kr1, Nut5

K2 KAGOSHIMA A5 WAGYU BEEF

120g / +50g 95 / +39

Schwarzer Trüffel, Soja & Sesam

So, Sen, Ses, G11

- SALADS -

TRUFFLED GREEN LEAVES SALAD 19

Spinat, Mizuna & Trüffel-Yuzu-Dressing

So, G1, Ses

CRISP AVOCADO SALAD 24 *v*

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

G11, Ses, So, Mi

Choose your Add Ons

+ ½ MAINE LOBSTER _{Kr2} +34

+ KING PRAWNS (SEA WATER) _{Kr1} +17

+ ½ SPRING CHICKEN +16

- COOL STARTERS -

PERUVIAN CEVICHE

Aji Amarillo, Schalotte, Mais, Gurke & Corn Nuts
So, Ses, Fi

Big Eye Tuna 23 | Lachs 18 | Oktopus 21

JALAPEÑO SASHIMI

Avocado & Jalapeño-Dressing
6, 7, Gl1, So, Fi

Big Eye Tuna 24 | Lachs 19

GRACE SASHIMI 48

Big Eye Tuna, Lachs, Oktopus, Jakobsmuschel & Garnele
So, Fi

NEW ZEALAND LANGOUSTINES

3 pieces minimum

Roh mariniert, Yuzu Chili Salsa á 19
Kr, So

OYSTERS ON THE ROCKS

6 / 12 43 / 78

Oysri Irland, Zitrone & Rotweinessig-Schalotten
We1

ROYAL CAVIAR

50g / 125g 210 / 440

SCHxDAU, Classic Condiments
2, Ei, Mi, Fi3

PATE FOIE GRAS 31

Teriyaki, Laugen-Brioche & Pekannuss
Gl1, Sen, So, Nut7

BEEF TATAR & AVOCADO

100g / 150g 26 / 34

Kräuter-Senf-Vinaigrette, Kapern & Soja Mazeriertes Eigelb
Gl1, Ei, So, Sen

+ 20g ROYAL CAVIAR +50
2, Fi3

- HOT STARTERS -

CRISPY ATLANTIC OCTOPUS 23

Tabbouleh, Basilikum & Schwarze Oliven

We, So

½ MAINE LOBSTER 42

Avocado, Crispy Wan Tan & Chili-Mayonnaise

1, 6, Gl1, So, Kr2

BLACK COD TEMPURA 24

Baby Spinat & Spicy Dip

YUM YUM TOMATENBISQUE 15

Garnele, Kokos & Limettenblatt-Pesto

Kr1, So, Ses

TAMARIND FOIE GRAS 35

Kaiserschote, Crispy Panko & Thai-Basilikum

Gl1, So, Ses

- PASTA -

CHINESE ARRABIATA 24 *v*

Zucchini, Burrata, Honigtomate & Koriander

Gl1, Ei, Mi, So

Choose your Add Ons

+ SCHWARZER TRÜFFEL +15 *v*

+ ½ MAINE LOBSTER Kr2 +34

+ KING PRAWNS (SEA WATER) Kr1 +17

- MAIN DISHES -

SINGAPORE SALMON 34
Kampot Pfeffer, Frischkäse & Flügelbohnen

MISO BLACK COD 42
Daikon & Gurke
2, 6, So, Sen, Ses, Fi5

DOVER SOLE 52 / 98
Grüner Spargel, Kapern, Tomate, Sancho Pfeffer & Sauce Béarnaise
So, Mi, Fi

CHEESY BAKED MAINE LOBSTER 85
Manchego, Mizuna & Yuzu-Dressing
Mi, Ei, So, Gl

BEEF TENDERLOIN STEAK IRISH HEREFORD
180g / 250g 49 / 68

Choose your Style

TOBAN YAKI
Sautierte Pilze
Bimi & Chimichurri
2, So

CLASSIC CHOICE
Kartoffel Fries
Sauce Béarnaise
Mi, Ei

BEEF & REEF +34
½ Hummer, Kartoffel Fries
& Lobster Béarnaise
Mi, Ei, So, Kr2

US PRIME BEEF 135
500g
Rib Eye, Crispy Garlic, Yuzu-Mayonnaise
Ei, So, Ses

RIB EYE TEPANYAKI 35
180g
Kim-Chi, Gochujang & Erdnuss
So, Er

PERUVIAN LAMB FILET 39
Anticucho, Grüne Bohnen & Minze
Gl1, So, Ses

LEMONGRASS SPRING CHICKEN 28 / 39
Flügelbohnen, Kokos & Thai-Basilikum
7, Gl1, So

CRISPY TOFU & GREEN CURRY 28 v⁺
Geröstetes Gemüse, Basilikum & Kokos
Gl1, So, Ses

- SNACKS & SIDES -

BROTKORB, BUTTER & DIP 5 v
GI1, MI

AVOCADO & CREAMY MISO 8 v⁺
6, GI1, Sen, Ses, So

AVOCADO-LITTLE-GEM-SALAD, LIMETTE & SESAM 9 v⁺
So, Ses, GI1

JUNGER PAK CHOI & GERÖSTETER KIMCHI 6 v⁺
So, Ses, GI1

BIMI-BROCCOLINI & MACADAMIA 7 v⁺
Nut6

SAUTIERTER SPINAT 6 v
2, 7, MI

GRÜNE BOHNEN & AJI PANCA 7 v
GI1, So, Ses

FLÜGELBOHNEN & KOKOS 7 v⁺
GI1, So

GRÜNER SPARGEL & CRISPY PANKO 10
GI1, So, Ses

SÜSSKARTOFFEL FRIES 8 v⁺

KARTOFFEL FRIES 7 v⁺

KARTOFFELSTAMPF, BUTTERMILCH & CHEDDAR 8 v
MI, GI1

JASMIN RICE 5 v⁺

SPICY BÉARNAISE 5 v
MI, Ei, GI1

TOBANJAKI SAUCE 5 v
So

KRÄUTERBUTTER 4 v
MI

TRÜFFEL-MAYONNAISE 6 v
Ei, So

- SWEETS -

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 12 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

WALNUT PARFAIT 13

Kumquat, Rote Johannisbeere
Mi, Nut

GRACE DESSERT BOWL 38

ab 2 Personen

Schokolade, Sorbet, Cake & Fruits
Gl1, Ei, Mi, Ses, Nut7

SORBET & ICE CREAM à 4 v

Zitrone, Himbeere, Birne, Joghurt, Tonkabohnen-Vanilleeis & Weiße Schokolade
Mi, Ei

- CHEESE -

CHEESE PLATE 19 v

Verschiedene Rohmilchkäse & Fruchtbrot
6, 8, Mi, Gl1, Sen, Sw

- WINE BY GLASS -

- WHITE -

	0,21
RIESLING Gebrüder Ludwig, Moselle, Germany	14
LUGANA Bulgarini, Veneto, Italy	16
SAUVIGNON BLANC Weingut CRASS, Rheingau, Germany	15
CHARDONNAY Louis Latour, Rhône, France	16
LA RIOJA ALTA Pazo de Seoane Rosal, Rias Baixas, Spain	14

- ROSÉ -

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

- RED -

	0,21
MERLOT Salmon Creek, Sonoma County, USA	16
CABERNET SAUVIGNON Bourbon Barrel Aged, Robert Mondavi, California, USA	15
CHÂTEAU CHEVALIER LESCOURS Vignobles Chevalier, Bordeaux, France	17
ROSSO BRUNO Bulgarini, Veneto, Italy	15
MEDIEVO GRAND RESERVA Bodegas del Medievo, Rioja, Spain	16

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

- COCKTAILS -

GRACE ESPRESSO MARTINI Belvedere Vodka, Vanille, Espresso	17
WHISKY SOUR Bulleit Bourbon, Zitrone, Eiweiß	18
PISCO SOUR MalPaso, Zitrone, Eiweiß, Bitters	17
LADY IN RED Grey Goose Vodka, Wilde Beeren, Holunder	19
PORNSTAR BOWL Belvedere, Vanille, Passionsfrucht, Champagner	25
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	18
NEWODKA	16

- GIN -

	4cl
MALFI DI ITALIA	14
HENDRICK'S	14
MONKEY 47	15
GIN MARE	14
BERDRY GIN	13
BOMBAY MURCIAN LEMON	14

- RUM -

	4cl
RON EMINENTE 7Y	15
BACARDI 8Y	12
BOTUCAL 12Y	15
HAVANNA CLUB 7Y	12
FLOR DE CANA CENTENARIO 18Y	19
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 WILDKIRSCHKE	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 LIMONADEN ORANGE, LEMON, SPRITZ BIO APFEL, RHABARBER 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	9,5
---------------------------------------------------------------	-------------	------------

- COFFEE -

CAFÉ CRÈME	5
AMERICANO	5
CAPPUCCINO	6
ESPRESSO	3,5
ESPRESSO MACCHIATO	5,5
DOPPELTER ESPRESSO	5,5
LATTE MACCHIATO	6
CAFÉ AU LAIT	6

- 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