



# GRILLHUS

ZUM HIRSCH'N

## VORSPEISEN

KREBSRAHMSUPPE Gemüseperlen, Garnele ..... 10.50	GRILLHUS SALAT Gurke, Kirschtomaten, Kerne mit Filetspitzen ..... 18.00	MAKI ROLL Tuna, Avocado, Wasabi, Ingwer ..... 15.50
TOMATENFONDUE (VEGAN) Basilikumöl ..... 9.00	BLT - SALAD Tomate, Parmesan, Croûtons große Portion ..... 8.50	TATAKI „SAKU“ TUNA Bruschetta, Salatherz, Teriyakijus ..... 16.00
GRILLHUS TATAR Wachtelei, Butterbaguette, Creme Fraiche als Hauptgang mit Grillhus Fries ..... 21.00	GEGRILLTES CARPACCIO VOM RIND Grapefruit, Rucola, Parmesan ..... 15.00	GEBRATENE APRIKOSE Burrata, geschmorter Chicorée, Balsamico ..... 12.50
		GEBACKENE GARNELEN Safranaoli, Kartoffelgitter, Anti Pasti ..... 13.50

### SPECIAL CUTS (SPRICH UNS AN)

#### JE EINE SAUCE & BEILAGE PRO STEAK INKL.

#### VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE

RUMPSTEAK ca. 250g ..... 34.00	
RINDERFILET ca. 200g ..... 39.00	

#### „THE BLACK“ GRAIN FED BEEF

RIB EYE ca. 300g ..... 36.50	
RUMPSTEAK ca. 250g ..... 31.00	
RINDERFILET ca. 200g ..... 37.00	
RINDERHÜFTSTEAK ca. 200g ..... 26.50	

#### FÜR 2 PERSONEN

RIB EYE „AUSTRALIEN“ 600g 2 Beilagen, 2 Saucen ..... p.P. 45,00	
--	--

<b>SURF &amp; TURF UPGRADE</b> ..... 18.00	
--	--

#### BUNTES | 5.00

ERBSEN & WURZELN	
SCHMAND-GURKENSALAT	
BUNTES MARKTGEMÜSE	
SAISONALES GRILLGEMÜSE	
PILZERTE, SOUR CREAM	

#### VON DER KARTOFFEL | 5.00

KARTOFFELSTAMPF	
CURLY FRIES	
OFENKARTOFFEL, SOUR CREAM	
GRILLHUS FRIES	
CHILI-CHEESE FRIES ..... 6.00	
TRÜFFELFRIES ..... 6.00	

#### HAUSGEMACHTE SAUCEN & DIPPS | 2.50 EINE SAUCE PRO STEAK GERICHT

STEINPILZ-PORTWEIN-JUS	
PFEFFERRAHM-JUS	
KRÄUTERBUTTER	
CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	
MILDE CHILI-MAYONNAISE	
BACON-MAYONNAISE	

## VEGETARISCH

FUSILLI Tomaten-Sahnesauce, Parmesan ..... 20.50	GRILLHUS BOWL Sushireis, Karotte, Tomate, Gurke, Gebackenen grünen Spargel ..... 18.50	PILZRISOTTO Erbsenschaum, Blumenkohl-Käsebällchen, Parmesan ..... 20.50
---	--	---