

## VORSPEISEN

### Hausgebeizt Tranche vom Lachs

Wildkräuter / Schnittlauchquark /  
eingelegte Radischi

**14,00**

### Salat vom roasted Beef

Tomate / Chili / Zwiebel /  
gerösteter Knoblauch

**15,50**

### Wiesensalat

karamalisierte Birnenspalten / Apfelvinaigrette/  
Austernpilze **11,50**

+ Maispouardenstreifen **4,00**

### ROTEBEETE SALAT

Ziegenkäse, Orange, Honig, Salat

**13,00**

halbe Portion **8,50**

## SUPPEN

### ORIENTALISCHE HÜHNERSUPPE

mit Shrimps, Zitronengras, Gemüse, Sojanudeln,  
Sesamöl

**9,00**

halbe Portion **5,00**

### TOMATENSUPPE

mit knusprigem Basilikum

**6**

halbe Portion **3,50**

# GRANDSEVEN

## VOM GRILL

Genießen Sie einzigartige, argentinische Premium-Steaks der Sorte Black Angus, Red Angus und Hereford. Wir beziehen das Qualitätsfleisch der Marke „La Granja“ aus ausgesuchten Gebieten in der Region „La Pampa“, die den Rindern ganzjährigen Freilandhaltung mit bestem Weidegras und frischem Quellwasser bieten.

<b>Dry Aged Rinderfiletsteak</b>	<b>200g</b>	<b>39,00</b>
<b>Dry Aged Rib Eye Steak</b>	<b>300g</b>	<b>44,00</b>
<b>Dry Aged Rumpsteak</b>	<b>200g</b>	<b>29,00</b>
<b>Dry Aged Porterhouse Steak</b>	<b>500g</b>	<b>59,00</b>

**Wählen Sie dazu eine Gemüsebeilage, eine Sättigungsbeilage und eine Sauce**

### **GEMÜSE**

Gebatene Waldpilze  
Grüner Spargel  
Grillgemüse  
Brokkoli

### **BEILAGE**

Süßkartoffelstäbchen  
Steakhouse Pommes  
Kartoffelecken  
Salbei Gnocchi  
Kleiner Salat

### **SAUCE**

Pfefferrahmsauce  
Cognac-Jus  
Zwiebelconfit  
Kräuterbutter

Jede weitere Beilage + 3,00

## **GRILLSPIEß VOM DRY AGED RIND**

**Mediterranes Gemüse / Knoblauch-Dip /**

**Salsa / kleiner gemischter Salat /**

**Steakhouse Pommes**

**25,00**

# GRAND 7 SEVEN

## LADIES CUT

<b>Dry Aged Rinderfilet</b>	<b>100g</b>	<b>20,00</b>
<b>Dry Aged Rumpsteak</b>	<b>120g</b>	<b>15,00</b>
<b>Dry Aged Rib Eye Steak</b>	<b>150g</b>	<b>20,00</b>

**FÜR 2 PERSONEN CA. 40 MINUTEN  
DRY AGED TOMAHAWK CA. 1000 G  
45,00 P.P.**

**Wählen Sie dazu eine Gemüsebeilage, eine Sättigungsbeilage und eine Sauce**

### **GEMÜSE**

Gebratene Waldpilze  
Grüner Spargel  
Grillgemüse  
Brokkoli

### **BEILAGE**

Süßkartoffelstäbchen  
Steakhouse Pommes  
Kartoffelecken  
Salbei Gnocchi  
Kleiner Salat

### **SAUCE**

Pfefferrahmsauce  
Cognac-Jus  
Zwiebelconfit  
Kräuterbutter

Jede weitere Beilage + 3,00

## KLASSIKER

### **Rindertafelspitz**

Meerrettich Sauce  
Bouillonkartoffeln / Wurzelgemüse  
**20,00**

### **Kalbsschnitzel**

Zitrone / „Grie soß“ / Bratkartoffeln  
**21,00**

### **Wildlachsfilet gegrillt**

Gebackene Avocado / Mango / Kresse  
**20,00**

### **Gegrillte Maishähnchenbrust**

Confitierte Kirschtomaten / Brokkoli / Jus  
**26,00**

# GRAND 7 SEVEN

## Jahreszeit Spezialität Pfifferlinge

**Mesclun Salat / Limetten Vinaigrette /  
knuspriger Speck / Pfifferlinge** **13,50**

**Pfifferling-Cremesuppe / Croûtons / Schnittlauch** **10,00**

**Tagliatelle / Rieslingrahm / gegrillte Pfifferlinge  
frischer Kerbel** **17,00**

**Dry Aged Rinderfiletsteak 200 g** **39,00**

**Dry Aged Rumpsteak 200 g** **29,00**

**Dry Aged Rib Eye Steak 300 g** **44,00**

**Dry Aged Porterhouse Steak 500g** **59,00**

### **Lady's Cut**

**Dry Aged Rinderfilet 100g** **20,00**

**Dry Aged Rumpsteak 120g** **15,00**

**Dry Aged Rib Eye Steak 150g** **20,00**

**Lachsfilet 180 g** **20,00**

**Wiener Schnitzel vom Kalb** **21,00**

**Maispoularde 200 g** **26,00**

*dazu Servieren wir gebratene Pfifferlinge*

### **Wahlweise:**

**Pfifferlingsrisotto /**

**Steakhouse Pommes / Süßkartoffelpommes,**

### **Sauce nach Wahl:**

**Pfifferlingsrahm / Pfefferrahmsauce / Kräuterbutter**

**Jede weitere Beilage 3€**

# GRAND **7** SEVEN

## VEGETARISCH

### **GEGRILLTER HALLOUMI**

Mit Spargel, getrocknete Tomaten,  
Brokkoli, Kräuteröl, Salsa

**25**

halbe Portion **14,00**

## DESSERT

### **DREIERLEI SCHOKOLADE**

Creme / Brownie / Törtche /  
Himbeeren

**8,00**

### **SCHOKOLADEN PANNA COTTA**

Kokosnusskeks, Pflaumenkompott

**10**

halbe Portion **7,00**

### **FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL**

Feigensenf / Beeren

**14,50**

### **MODERNER HIMBEER-CHEESECAKE**

mit Mascarpone und Brombeerensaft

**9,00**

halbe Portion **6,50**