

Meet your Meat at

Grill 16

Steaks & Chops

STARTERS TO SHARE

12:00 Uhr – 22:30 Uhr

Avocado Crostini Ciabatta Limette Zwiebelkonfit	9	Gebratene Rindfleischstreifen 'Pica Pau' Butter Knoblauch Chili Essiggemüse Kräuterbaguette	19	Gebratene Garnelen 'Al Ajillo' Olivenöl Knoblauch Chili Kräuterbaguette	21
--	---	---	----	---	----

SALATE

Der Kleine | 195 kcal/Port (GF|LF)
Blattsalate | Rohkostgemüse | Hausdressing 7 |

Cobb Salad | (GF)
Salatherzen | Lauchzwiebeln | Avocado
Speck | Ei | Tomate | Maishähnchenbrust |
Cheddar Käse | Hausdressing 17 |

Caesar Salad
Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing 14 |

+ Gebrillte Maishähnchenbrust 10 |

+ Drei gebratene Riesengarnelen 16 |

SUPPE & SANDWICH

Grill 16 Suppe der Saison 7 |

Clubsandwich
Hähnchen "Pollo Fino" | Eisbergsalat
Tomaten | Speck | Hausgemachte
Mayonnaise | Steakhouse Fries 19 |

STEAKS & RIBS

N°14 250g USDA Striploin
IBP Prime Beef | Pfefferkornsauce
Fächerkartoffel | Kräuterschmand 39 |

N°15 160g | 250g Rinderfilet 35 | 51
Rinderfilet aus dem Alpenvorland
Marriott Steak Butter | Süßkartoffel Fries |
Gebrillter grüner Spargel 35 | 51 |

500g St Louis Spare Ribs „BBQ Style“
Vom hällischen Landschwein | Gebratene
Schupfnudeln | Süddeutscher Krautsalat 31 |

GRILL 16 SPECIALS

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb
Hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat
Zitrone | Preiselbeeren 32 |

220g Grill 16 House Burger
Cheddar Käse | Speck | Geschmorte rote
Zwiebeln | Steakhouse Fries |
Grill 16 Steaksauce 24 |

Halbes Heidelberger Bierhähnchen
Röstzwiebeln | Steakhouse Fries 24 |

VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarische Pappardelle
Grüner Spargel | Kirschtomaten | Spinat
Mandelpesto | Appenzellerkäse 23 |

Vegane Schlemmerei
Cremige Gnocchi-Pfanne | Saisonale Pilze
Getrocknete Tomaten | Pinienkerne 25 |

FANG DER SAISON

Filet von der Odenwälder Lachsforelle
Frankfurter grüne Sauce | Blattspinat
Gebratene Drillinge 33 |