

Meet your Meat at

Grill 16

Steaks & Chops

STARTERS TO SHARE

DINNER 18:00 – 22:30

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
Vier knusprige Kartoffelnocken Grüner Spargel Zitronenthymian Kräuterschmand	11	Vier hausgemachte Pulled Pork Krokette Ranch Sauce Eingelegte Wildzwiebeln	14	Gebackene Calamari Alioli	18

SALATE

Der Kleine 195 kcal/Port (GF LF) Blattsalate Rohkostgemüse Hausdressing	7	Caesar Salad Parmesan Croûtons Caesar Dressing	14
Cobb Salad (GF) Salatherzen Lauchzwiebeln Avocado Speck Ei Tomate Maishähnchenbrust Cheddar-Käse Hausdressing	17	+ Gegrillte Maishähnchenbrust	10
		+ Drei gebratene Riesengarnelen	16

SUPPEN

Grill 16 Suppe der Saison	7
New England Clam Chowder Kalbsbacon Venusmuscheln Kartoffel	14

STEAKS & CHOPS

N°14 250g USDA Striploin IBP Prime Beef Pfefferkornsauce Ofenkartoffel Kräuterschmand	39	N°04 400g Rib-Eye Tagliata 400g Argentinisches Grain-Fed Rib Eye Rucola Parmesan Käse Kräuterbaguette	52	24H Brisket Sous vide gegarte Rinderbrust Zuckerschoten Mac & Cheese Schnitte	28
N°15 160g 250g Rinderfilet Rinderfilet aus dem Alpenvorland Marriott Steak Butter Süßkartoffel Fries Gegrillter grüner Spargel	35 51	500g St Louis Spare Ribs „BBQ Style“ Vom hällischen Landschwein Gebratene Schupfnudeln Süddeutscher Krautsalat	31	Gegrillte Lammspieße Birnen-Sumach-Chop Geröstetes Fladenbrot Joghurt Sauce	34

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
+2 Spiegeleier	5	Vegan Pulled Mushroom Burger Kräuterseitling Roter Cole Slaw Essiggurke Steakhouse Fries Grill 16 Steaksauce	22
+Odenwälder Kochkäse Zwiebel Kümmel	6		
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 DES TAGES

Filet von der Odenwälder Lachsforelle Frankfurter grüne Sauce Blattspinat Gebratene Drillinge	33	Gebratenes Wolfsbarsch Filet Von Spaniens Küste Aioli Mediterrane Gemüse-Kartoffelpfanne	36	Gegrillter Seeteufel & Riesengarnele Hummersauce Kräutersalat Sepianudeln	47
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	--------------------------------------------------------------------------------------------------	----	----------------------------------------------------------------------------------	----