



George Prime Steak & Raw Bar

MENÜ

ÜBER UNS

Höchste Qualität im amerikanischen Steakhouse Style und „Nikkei“-inspirierte Kulinark machen dieses Restaurant zum Unikat dieser Stadt. In den stilvoll designten Speise- und Loungebereichen legen wir das Hauptaugenmerk auf unsere unverwechselbaren Menüs und erstklassigen Service. Ihr Dinner-Erlebnis ist unsere Leidenschaft.

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
STEAKHOUSE STYLE
Gruyère-Croutons au gratin
14

HUMMER-BISQUE MIT GEBRATENEM NOVA SCOTIA HUMMER
In Fileteig gebacken, mit einem Spritzer altem Sherry
18

SALATE

KLASSISCHER CAESAR-SALAT
Römersalatherzen, Speck mit Ahornsirup-Glasur, Kräutercroutons, hausgemachtes Caesar-Dressing
14

POCHIERTES BIRNEN UND WINTERGEMÜSE
Junges Blattgemüse, Grünkohl, Radletschen, Shropshire – Schimmelkäse, Karamellisierte Pecannüsse, Champagner Vinaigrette
17

GERÜSTETER RÜBENSALAT
Champagner-Vinaigrette, kalifornische Pistazien, Ziegenkäse-Feta, Blutorange-Chili-Dressing
16

VORSPEISEN

KNUSPRIGE KROKETTEN MIT NOVA SCOTIA HUMMER
Avocadopüree, Mango Salsa, Chipotlemayo, Koranderöl
24

HANDGEMACHTE HUMMER-MASCARPONE AGNOLLOTTI
Geröstete Haselnussbittersauce, Dressing mit 12 Jahre altem Balsamico
22

GERILLTE ROTE ARGENTINISCHE GARNELN
Geröstetes Maispüree, Popcorn, Eingelagte Jalapenos, Knusprige Chorizo, Zitronencaviar
23

KLASSISCHES TATAR
Von Hand zubereitetes, 30 Tage gereiftes Filet Mignon, hawaiianisches schwarzes Salz, buttergeröstete Crostini
20

GEBACKENES KALBSKNOCHENMARK MIT KRÄUTERN & ZITRONE
Karamellisierte Zwiebelmarmelade, geröstete Butter-Crostini
18,5

GEBACKENE, PRICKELNDE AUSTERN
Austern in Champagner-Kräuterbutter gebacken
22,5

GEKÜHLTER BLACK TIGER RIESENGARNELN-COCKTAIL
Hausgemachte Meerrettich-Cocktailsauce
21

AUSGEWÄHLTE AUSTERN
Serviert mit hausgemachten Tomaten-Schalotten-Mignonette-Sauce
6-7 | je Stück

USDA PRIME CARPACCIO
Schwarze Trüffel-Aioli, geschabter Manchego-Käse, junge Brunnenkresse
20

KARTOFFELN & BEILAGEN

Cremiges Kartoffelpüree | 6,5
Cremiges Kartoffelpüree mit Hummer | 12
Handgeschichtete Pommes frites mit Maldon-Salz | 6,5
Überbackene Kartoffeln au gratin | 7,5
Getrüffelte Makkaroni & Käse | 8,5
Idaho Kartoffel im neuen Stil, Knuspriges Kartoffel Fondant, Speck, Karamellisierte Zwiebeln, Schwarzer Trüffel - Creme Fraîché, Schnittlauch | 12,5

GEMÜSE

Rahmspinat au gratin | 7,5
Bio Karotten in Ahorn Sirup Glasiert | 6,5
Gebratener Hokkaido Kürbis, Shitake Pilze, Ponziagur, Gerösteter Sesam | 8,5
Gemischter Salat mit Zitronendressing | 6,5
Sautierte Gemische Waldpilze | 8,5
Blumenkohl au Gratin, Parmesan Creme | 8,5
Sautierter Broccolini mit Schwarzem Knoblauch, Gehackte Pinienkerne | 10,5

STEAKS

„Prime“ ist die höchste Auszeichnung, die vom US-Landwirtschaftsministerium (USDA) vergeben wird. Nur 2-3 % des besten in den USA produzierten Rindfleisches werden als „USDA Prime“ eingestuft. Mit größter Sorgfalt wählen wir einzelne Stücke aus dem Goldstandard „Black Angus USDA Prime“-Rindfleisch aus. Unsere Auswahl beschränkt sich ausschließlich auf erstklassiges Rindfleisch, welches von wenigen ausgewählten Farmen im mittleren Westen produziert wird. Die Rinder kommen aus Freilandhaltung und werden mit maisbasiertem Futter sowie hormonund antibiotikafrei gezüchtet. Bei George werden die Steaks von Hand ausgewählt sowie handgeschlitten und reifen mindestens 30 Tage bei uns.

Unser Montague Legend Radiant Steak Grill ist auf eine Temperatur von 650 Grad Celsius auf beiden Ober- und Untergriils fein kalibriert, um die „perfekte“ gleichmäßige Gartemperatur zu kreieren, die alle natürlichen Säfte und Aromen jedes unserer erstklassigen Steaks einschließt.

NEW YORK STRIP
310 G / 11 OZ
– Knochenloser Schnitt von der oberen Rinderleide – Geschmackvoll mit vollmundiger Textur, die etwas fester ist als beim Rib Eye Steak
48

T-BONE STEAK
500 G / 18 OZ
– Knochen mit oberer Rinderleide und Filet – „Zwei Steaks in einem“ Das reiche Aroma des New York Strips und des Filets, angereichert durch das Grillen auf dem T-Bone
62

PETITE FILET MIGNON
250 G / 9 OZ
Das Mittelstück des Filets gilt als sehr saftiges und zartes Steak
65

PORTERHOUSE FÜR ZWEI
950 G / 34 OZ
– Das Ultimative Genusserelebnis – Perfekte Größe des T-Bone Steaks, reichhaltiger Geschmack des New Yorker Steaks, dazu das besondere zarte Filet am Knochen gegrillt
Tranchiert am Tisch
115

FILET MIGNON NACH ART DES HAUSES
225 G / 8 OZ
Rindfilet mit doppelt geräucherter Speck, Blauschimmelkäsekruste, Feigen-Balsamico-Reduktion, Beurre blanc, au Jus
62

DAS ULTIMATIVE CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI
500 G / 18 OZ
Gebratenes Rinderfilet, Gebratene Enten-Foie-Gras, Schwarzer Trüffel, Sautierter Rosenkohl, Fächerkartoffeln, Périgord Sauce
210

BONE-LESS RIB EYE
400 G / 14 OZ
Unverwechselbarer Geschmack durch die starke Marmorierung: Rib Eye zählt zu den reichhaltigsten Steaks
60

ALS BEILAGE ZUM STEAK
Gegrillter Hummerschwanz | 29
Gebratene Enten-Foie-gras | 14

FISCH

FISCHFILET DES TAGES
Serviert mit Zitronen-Beurre-blanc oder extra Virgin Olivenöl
Bitte fragen Sie unseren Service!

STEAKS

„Prime“ is the highest designation awarded by the United States Department of Agriculture (USDA). Only 2-3% of the finest beef produced in the USA can be labeled “USDA Prime” beef. We carefully select individual cuts from Gold Standard Black Angus USDA Prime beef. Our selection is limited to prime beef produced by a very few selected farms in the Midwest where cattle are raised 100% naturally, which means high quality corn-based feed, hormone and antibiotic free and ethical treatment. At George, our steaks are hand picked, hand trimmed and aged in house for a minimum of 30 days.

Our Montague Legend radiant steak broiler is finely calibrated to a temperature of 650° C on both upper and lower grills to create the “perfect” even sear that locks in all the natural juices and flavors on every one of our prime steaks.

NEW YORK STRIP
310 G / 11 OZ
– Boneless Cut of Top Loin – Flavorful with Full Bodied Texture that is Slightly Firmer than Rib Eye
48

T-BONE STEAK
500 G / 18 OZ
– T-Shaped Bone with Top Loin and Tenderloin – The Rich Flavour of the New York Strip and the Tenderloin Enriched by the Grilling on the T-Bone
62

PETITE FILET MIGNON
250 G / 9 OZ
– Center Round Cut of Tenderloin – The Most Succulent and Tender of All Steaks
65

PORTERHOUSE FÜR ZWEI
950 G / 34 OZ
– The Ultimate Sharing Experience – Grand Size of the T-Bone, Rich Flavour of the New York Steak and Tenderness of the Tenderloin Enriched by the Grilling on the T-Bone Carved at the Table
115

HOUSE SIGNATURE FILET MIGNON
225 G / 8 OZ
Tenderloin Wrapped in Double Smoked Bacon, Blue Cheese Crust, Fig Balsamic Reduction, Beurre Blanc, au-Jus
62

THE ULTIMATE CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI
500 G / 18 OZ
Roasted Tenderloin, Pan Seared Foie Gras, Shaved Black Truffles, Sautéed Brussels Sprout, Hasselback Potatoes, Périgord Sauce
210

BONE-LESS RIB EYE
400 G / 14 OZ
Highly Marbled with Lot of Distinctive Flavor, Rib Eye is One of the Richest, Beefiest Cuts Available
60

ADD ON TO YOUR STEAK
Grilled Lobster Tail | 29
Seared Duck Foie Gras | 14

DESSERTS

KÄSEKUCHEN
Käsekuchen Philadelphia-Art, Butterkeksekruste, saisonale Früchte
hausgemachtes Sorbet
15

SCHOKOLADEN LAVABALL
Geistes Pistazienparfait, Schokoladenball mit weißem Schokoladenmousse, kalifornische Pistazien, warme bitterstige Schokoladensöße
15

BAKED ALASKA
Haselnuss-Biskuit, Schokoladen-Ganache, Himbeersorbet, Vanilleis, Meringue nach italienischer Art, Grand Marnier Flambé
15

DER ULTIMATIVE SCHOKOLADENKUCHEN
Dunkle, weiße und Milchschokoladencreme, knusprige Nougatschichten, Schokoladen durchzogener Biskuit
15

KÄSEPLATTE
Shropshire-Blauschimmelkäse, Brillat-Savarin, Crottin de Chavignol, Serviert mit hausgemachtes Chutney und Crackers
18

FISH

FISH FILET OF THE DAY
Served with Lemon Beurre Blanc or extra Virgin Olive Oil
please ask our server

RAW BAR

Willkommen in unserer einzigartigen Raw Bar. Genießen Sie unsere außergewöhnlichen Nikkei-Style-Gerichte, welche mit sorgfältig ausgewähltem Fisch sowie Meeresfrüchten und Fleisch von höchster Qualität bei uns zubereitet werden.

MEERESFRÜCHTE-TURM

MEERESFRÜCHTE-PLATTE

TAGESAKTUELLE NIKKEI-VARIATIONEN FRISCHE

AUSTERN

JAKOBSMUSCHELN

ALASKA KING CRAB LEGS

KANADISCHER NOVA-SCOTIA-HUMMER

JUMBO-TIGER-GARNELN

KAVIAR

HAUSEIGENE COCKTAILS

SMOKEY OLD FASHIONED
Eine Hommage an den ersten bekannten Cocktail „Buffalo Trace Bourbon“, Bitters mit Rauchgeschmack, Orange Twist, Kirschkohl-Rauch
15

PAPA REVOLUTION
Don Papa Rum, Calvados, Maracujá-Püree, Aprikose
15

WALL STREET MANHATTAN
Unsere Version des klassischen Cocktails Bulleit Rye, Maraschino, Punt e Mes Vermouth, Orangenbitter, eingelegte Kirsche
15

BOULEVARD SINGAPORE SLING
Tanqueray 10 Gin, Grand Marnier, Kirschsirup, Limettensaft, Orangenbitter, Maraschino, Tonic
15

LAVENDER WHISKEY SOUR
Bulleit Bourbon, Bitters, hausgemachter Lavendelsirup, frische Limette, Eiweiß
15

BERRY MARGARITA
100 % Agave-Tequila, St. Germain Likör, frische Limette, Agavensirup, Himbeeren
15

BLACK & WHITE MARTINEZ
Unsere Variante des klassischen Martinez mit Tonkabohnen, trockenem Botanist Gin, Vermouth, weißer Liliet, Maraschino, Grand Marnier
15

ORANGE NEGRONI
Mit Zitrus aromatisierter Tanqueray Gin, Punt e Mes Vermouth
– serviert auf Campari Eisball –
15

FRENCH GRAPE JULEP
French G'Vine Gin, frische Trauben, zerkleinerte Wacholderbeeren, Limette, ein Spritzer Ayala Champagner
15

GETRÄNKE

Coca-Cola, Sprite 0.33 L | 4
Aqua Monaco 0.7 L | 7,5
Cappuccino, Dallmayr-TEE, Flat White | 5
Schneider Weisse 0.3 L | 5,5
Heineken Lager 0.33 L | 6
Ayala Rosé, Champagne, Frankreich 0.1 L | 21
Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

BEVERAGES

Coca Cola, Sprite 0.33 L | 4
Aqua Monaco 0.7 L | 7,5
Cappuccino, Dallmayr Tea, Flat White | 5
Schneider Weisse 0.3 L | 5.5
Heineken Lager 0.33 L | 6
Ayala Rosé, Champagne, France 0.1 L | 21
All prices in euros incl. VAT

DIENSTAG – SAMSTAG

MAIN DINING: 18.00 BIS 23.00 UHR
RAW BAR: 18.00 BIS 1.00 UHR
www.georgeprimesteak.com
+49 (0) 89 - 21 53 67 777

TUESDAY – SATURDAY

MAIN DINING: 6:00 P.M. – 11:00 P.M.
RAW BAR: 6:00 P.M. – 1:00 A.M.
www.georgeprimesteak.com
+49 (0) 89 - 21 53 67 777