

LE PIERRE  
**ROOFTOP GRILL**

## APERITIF

### Lala Spritz 11

Wermut (1,3), Orangina (14),  
Crémant (D) Rosmarin

### Pink Patino 11

Sloe Gin (5), Limette  
Aromatic Tonic (7)

### Aperol Spritz 10

Aperol (5), Crémant (D),  
Orange, Soda

### Negroni 11

Gin, Wermut (D),  
Campari (5)

## VORSPEISEN

### Flanksteak vom Grill 13

Fladenbrot, Knoblauch, Sesam (A, G, F)

### Spicy Gambas 13

Piri-Piri, Limetten-Mayonnaise, Baguette (A, C, F, K)

### Salatherzen 8

Sesam, Koriander, Rote Zwiebel (K, G)

### Riesenmaiskolben 9

Chili Vinaigrette, Nussbutter, Pita (A, D, F)

### ½ Pulpo 14

Aioli, Koriander, Zitronengras, Chipotle (M, K, G)

## HAUPTGANG

### Wolfsbarsch en

### Papillote vom Grill 17 (B)

### Tomahawk Steak 39

600g vom Irischen  
Weiderind (F) (für 2 Personen)

### Argentinisches

### Roastbeef 22

250g

### Lammchops 21

vom Irischen Salz-  
wiesenlamm

### US Short Rib 21 (K)

180g

### Portobello Pilz 14

Kräuterbutter, Kräuter,  
Baguette (A,D)

## BEILAGEN

Fenchel-Orangen Salat 4 (K)

Gebrannte Drillinge 4,50 (F)

Pommes Frites 4.50

Trüffelpüree 5.50 (F)

Grillgemüse 5 (F)

Pico de Gallo 4

Folienkartoffel 4.50

## DESSERT

### Brownie vom Grill 6

Erdnuss, Crème Pâtisserie (A,D,F,H,I,N)

### Crème Brûlée mit Madeleines 6 (A,F,I)

### Zitronengras Panna-Cotta 6

Erdbeeren (F)

## DIPS

Zitronen-Mayonnaise 3 (F,I)

Kräuterbutter 3.50 (F,K)

Portwein Jus 4.50 (D,E,K)

Sauce Hollandaise 4.50 (D,F,I)

Harissa 3

Tzatziki 3.50 (F)

Chimichurri 3

Chipotle 3.50

# HIGHBALLS

## Paloma 11

Tequila, Limette,  
Pink Grapefruit Limonade (3,5)

## Moscow Mule 10

Green Mark Vodka, Limette,  
Ginger Beer (3), Gurke

## Dark'n'Stormy 10

Gosling's Rum (5),  
Limette, Ginger Beer (3)

## Gin & Tonic 10

Gin, Tonic (7)

## Horse's Neck 10/ 12

Bourbon/ Cognac,  
Ginger Ale (5), Angostura

## Skinny Bitch 10

Green Mark Vodka,  
Limette, Soda

# VODKA

Belvedere - 0.7L 140 | 1.75L 310 | 3.0L 590

Grey Goose - 0.7L 140 | 1.5L 300

Vodka23 - 0.7L 140 | 1.5L 300

# GIN

Bombay Sapphire - 1L 130

Hendrick's - 0.7L 140

Gin Sul - 0.5L 140

# RUM

BACARDI Añejo Cuatro - 0.7L 120

BACARDI 8 Años - 0.7L 130

Havana 7 Años - 0.7L 130

# WHISKEY

Chivas Regal 12 Years - 0.7L 130

Jack Daniel's - 1L 130

Wild Turkey 101 - 0.7L 130

# TEQUILA

Patron Silver - 0.7L 180

Patron Reposado - 0.7L 180

Patron Añejo - 0.7L 180

Alle Preise ohne Filler.

# BIER

San Miguel ..... 0.2L 3

Pilsner Urquell ..... 0.33L 4

## Weihenstephaner

Helles ..... 0.33L 4

Weißbier ..... 0.33L 4

Weißbier alkoholfrei ..... 0.33L 4

# SOFTDRINKS

Vöslauer prickelnd / still 3 0.25L

Vöslauer prickelnd / still 6,50 0.75L

Coca Cola (2,5), Cola Zero (2,5,8,14) 3,50 0.2L

Sprite (1,3) 3,50 0.2L

Orangina (14) 4 0.25L

Bitter Lemon (7), Ginger Ale (5) 3,50 0.2L

Grapefruit (3), Tonic Water (7) 3,50 0.2L

Saft / Nektar 3,50 0.2L

Apfel, Cranberry, Orange

Red Bull (2,5) / Sugarfee (2,5,8,14) 5 0.25L

# ESPRESSO & CO.

Americano (2) 3

Espresso (2) 2,50

Doppelter Espresso (2) 3,50

Latte Macchiato (2,10) 4

Cappuccino (2,10) 4

Heiße Schokolade (10) 3,50

Frischer Tee

Ingwer & Minze 4

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

0.1L / 0.75L

**Claude de Villeneuve** (D) 6 / 42

**Bouvet Crémant Rosé** (D) 8 / 54

**Ruinart R** (D) / 120

**Ruinart Rosé** (D) / 140

**Dom Pérignon** (D) / 310

## FIND & FOLLOW US

 @lepierre.rooftopgrill

## WEISSWEIN

**Gaul's Eleven** 5/ 35

Müller Thurgau, Scheurebe,  
Matthias Gaul, Pfalz (D)

**Sauvignon Blanc** 6/ 42

Matthias Gaul, Pfalz (D)

**Riesling Rätzelhaft** / 42

Kettern & Nieport, Mosel (D)

**Chablis AOC** /66

Chardonnay, Domaine  
Long Depaquit, Burgund (D)

**Eichenstetter**

**Grauburgunder** 5/ 35

Kiefer, Baden (D)

**Bourgogne Chardonnay**  
/ 45

Albert Bichot, Burgund (D)

**Sancerre** /42

Sauvignon Blanc, De La  
Jolive, M. Terrier Ncerre,  
Loire (D)

**Meursault AOC** /88

Chardonnay, Domaine Du  
Pavillon, Burgund (D)

## ROTWEIN

**Herr Gaul Rot**

Blauburgunder, Merlot  
Matthias Gaul, Pfalz (D)  
5 / 35

**Secret de Famille**

Pinot Noir, Albert Bichot  
Burgund (D)  
/ 54

**Pas de Deux Cuvée**

Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Matthias Gaul, Pfalz (D)  
5,50 / 38

**Châteauneuf du Pape**

Grenache, Syrah, Mourvedre  
Domaine Duclaux, Rhône (D)  
/ 78

**Lubéron la Ciboise**

Grenache, Syrah, M.Chapoutier,  
Rhône (D)  
5 / 35

**Gevrey - Chambertin AOC**

Pinot Noir, Domain Du Clos Frantin,  
Burgund (D)  
/ 86

## ROSÉWEIN

**Le Gaul Rosé**

Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Spätburgunder  
Matthias Gaul, Pfalz (D)  
5 / 35

**Schmetterlinge im Bauch**

Cabernet Carol, Cabernet  
Mitos, Dornfelder,  
Spätburgunder, Kiefer,  
Kaiserstuhl (D)  
5 / 35

## ZUSATZSTOFFE

- A Getreideprodukte
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeloxide und Sulfite
- E Sellerie
- F Milch und Laktose
- G Sesamsamen
- H Nüsse
- I Eier
- J Lupinen
- K Senf
- L Soja
- M Weichtiere
- N Erdnüsse

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 chininhaltig
- 8 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 9 genetisch verändert
- 10 mit Milcheiweiß
- 11 mit Eiklar
- 12 Eiscreme
- 13 Eis mit Pflanzenfett
- 14 mit Süßungsmittel
- 15 mit Phosphat
- 16 mit Geschmacksverstärker
- 17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- 18 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt