

ENJOY
YOUR
MEAL



VORSPEISEN

Carpaccio vom Kalb | 18,90

Rucola / Parmesan / Olivenöl / Balsamico

A6 / A7a / A11

Lauwarm geräuchertes Filet von der Dorade | 17,50

Rettich Salat / feine Sprossen / Crème Fraîche

A3 / A4 / A6 / A9 / A10 / A11

Beef Tatar | 19,90

Crème Fraîche / Dill / Knusper / confiertes Eigelb

A1 / A4 / A6 / A9 / A11



Räuchertofu im Rote Bete Mantel | 16,90

Gurkengitter / Frischkäse / Mirin-Dressing /
Sprossensalat / Kartoffelstroh

A9 / A10 / A11 / A12

Variation Kobe | 21,00

Frühlingsrolle / Pastrami / Rettich-Radieschen /
Sesam / Mirin / schwarzer Knoblauch

A1 / A4 / A8 / A9 / A10 / A11 / A12 / A14



Burrata Trüffel | 18,90

Kirschtomaten-Salat / Trüffelöl / Balsamico-Reduktion

A6 / A11

Vorspeisenvariation | 38,50

eine Variation aus unseren Vorspeisen für 2 Personen

SUPPEN

Ramen vom Edelfisch | 14,90

Meeresfrüchte-Fond / Reisnudeln / Wurzelgemüse /
Kimchi / Grillspieß mit Scampi, Lachs und Jakobsmuschel

A3 / A5 / A8 / A12 / A13



Minestrone | 9,50

Tomate / Sellerie / Karotte / Zucchini / Bruschetta

A4 / A8 / A11

ENJOY
YOUR
MEAL



BOWLS



Bowl Basic | 13,90


Rohkost / Salat / Gurke / Tomate / Paprika /
Kresse / Radieschen / eingelegter Rettich /
Sonnenblumenkerne / Vinaigrette

A4 / A8 / A9 / A10 / A11 / A12

wahlweise mit Belugalinsen
oder mit rotem Reis aus der Camargue

PIMP IT UP

on top  **Veganer Feta mit Oliven | zzgl. 7,90**

on top  **Tajine Bits | zzgl. 7,90**
Kichererbsen / Zimt / getrocknete Pflaumen
A4

on top **Lachs gegrillt 150g | zzgl. 12,00**
A3 / A6 / A9 / A12

on top **6 Riesengarnelen | zzgl. 14,00**
in Park Plaza Butter / Zitrone / Limette
A5 / A6 / A9 / A11

OPTION TOPPING

Caesar's A1 / A3 / A8 / A9 / A11

 **Balsamico** A9 / A11

 **Vinaigrette** A9 / A11

 **Joghurt** A1 / A6 / A9 / A11

ENJOY
YOUR
MEAL



SALATE

Halber gegrillter Romana | 6,50

Caesar's Dressing / Parmesan / Sardellen / Nussbuttercrunch

A1 / A3 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

Ganzer gegrillter Romana | 12,50

Caesar's Dressing / Parmesan / Sardellen / Nussbuttercrunch

A1 / A3 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

Salat und Steak vom Grill | 38,90

Teres Major & Bavette vom Grill 200g / ganzer gegrillter Romana /

Caesar's Dressing / Parmesan / Sardellen / Nussbuttercrunch

A1 / A3 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

NESTWÄRME SALAT SPECIAL

nest
wärme

Suprême von der Maispoularde im bunten Salatbett | 19,00*

Gemischte Blattsalate / Kirschtomaten /

Salatsprossen / Äpfel / Walnüsse / Vinaigrette

A7c / A9 / A11

* DAVON SPENDEN WIR **5,00** AN NESTWÄRME E.V.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Secreto Iberico | *Spanien*

Das Iberico-Schwein, auch bekannt als Pata Negra, ist eine einheimische Schweine-
rasse des Südwestens Spaniens. Die Tiere bewegen sich durch die weite Landschaft
der Kork- und Steineichenwälder. Ein wesentlicher Teil ihrer natürlichen Aufzucht und
Fütterung besteht aus der Eichelmast. Zwischen Oktober und Januar fressen sie sich
mit Eicheln fast das Doppelte ihres Gewichts an.

Das Secreto ist ein grobfaseriger, fächerförmiger Muskel, der sich zwischen Rücken
und Rückenspeck versteckt.

Das Secreto zeichnet sich durch eine starke Marmorierung aus, die das Fleisch
besonders saftig und geschmackvoll macht. Es ist ideal für die Zubereitung im Grill, wo
die Hitze das Fett schmelzen lässt und eine knusprige, karamellisierte Oberfläche
entsteht, die reich an Aromen ist.

Dry Aged Kotelett vom Eifeler Schwein | *Deutschland*

Es kommt aus der Region Eifel. Die Tiere werden rein pflanzlich mit 75% Getreideanteil
gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf. Das Kotelett stammt
aus dem mittleren bis vorderen Teil des Schweinerückens. Der Knochen verleiht dem
Kotelett den aromatischen und vor allem saftigen Geschmack.

Das Schweinefleisch wird über 3 Wochen am Knochen in Reifekammern abgehungen.
Während des Dry Aging Prozesses wird dem Fleisch sein intensiver, nussiger
Geschmack entlockt.

Black Angus Prime Beef | *Nebraska, USA*

Zur Gewinnung dieses hochwertigen Fleisches wird bei der Zucht der *Black Angus* Rinder komplett auf den Einsatz von Wachstumsbeschleunigern, Hormonen, Antibiotika und genmanipuliertem Futter verzichtet. Die Tiere werden ausschließlich mit Gras, Kräutern und Mais gefüttert, wodurch das Fleisch seine starke Marmorierung und sein ausgeprägtes Aroma erhält. Nach der Schlachtung reift das Fleisch mindestens 6 bis 7 Wochen im Nassreifungsverfahren.

Black Angus ist eine Rinderrasse, die heute weltweit gezüchtet wird. Die Tiere haben eine auffallend schwarze Fellfarbe. Der Name *Angus* kommt aus der gleichnamigen Region in Schottland, in der die Rasse ihren Ursprung hat.

Wagyu Fullblood Westerberger | *Deutschland*

Nahe München steht eine Fullblood-Wagyu-Herde, die so in Deutschland ihresgleichen sucht. Auf saftigen Wiesen lebt sie dort mindestens 48 Monate lang. Ganze vier Tiere werden im Monat im eigenen, neben der Weide stehenden Schlachthaus geschlachtet. Dieses Fleisch begeistert immer wieder aufs Neue.

Prime Beef | *Irish Herford, Irland*

Die Rinder der Irish Herford Prime Beef Farm weiden von März bis Oktober auf den frischen, grünen Wiesen Irlands. Als Futter dienen ausschließlich Weidegras und Kräuter. Da diese Nahrung besonders eisenhaltig ist, erhält das Fleisch eine charakteristische, intensiv rote Farbe. Die Rinder werden 24 bis 30 Monate alt und damit im idealen Alter, absolute Spitzenqualität konstant garantieren zu können. Aufgrunddessen erhalten wir ein butterzartes Fleisch mit aromatischem Fett und wunderbarer Textur.

Kobe Beef | *Japan*

Kobe Beef ist eine exklusive Fleischspezialität aus der Region *Kobe* in Japan. Es wird ausschließlich aus der Rasse *Japanese Black Tajima* gewonnen. Das Fleisch zeichnet sich durch seine feine Fettverteilung und einzigartige Marmorierung aus, was es extrem zart und saftig macht. Das Spitzenprodukt wird weltweit für seinen unvergleichlichen Geschmack und seine außergewöhnliche Qualität geschätzt. *Kobe Beef* ist ein geschützter Markenname: das Fleisch muss strenge Qualitätskriterien erfüllen und aus der *Kobe*-Region stammen! Nur zehn Prozent darf exportiert werden. Die *Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association* ist ein Verein, der die Verteilung steuert. Als angebundenes Mitglied zählt das *Plaza Grill* in Deutschland zu einem der nur neun Restaurants, die das Vereinssymbol des goldenen Pokals besitzen.

UNSERE CUTS

Teres Major | USA

Das *Teres Major*, auch *Schulterlende* oder *Petite Tender* genannt, ist ein Muskelstück, das sich in der Schulterregion des Rindes befindet. Es ist ein relativ kleiner Muskel, der für seine Zartheit und Saftigkeit bekannt ist. Es wird meist gegrillt, gebraten oder geschmort und ist bei vielen Fleischliebhabern aufgrund seines hervorragenden Geschmacks und seiner Textur beliebt.

Großes Bavette | USA

Das *Bavette* stammt aus dem unteren Rippenbogen und zeichnet sich durch seinen wunderbar intensiv-nussigen Geschmack aus. Dieses Fleisch ist grob in der Faser, gleichzeitig aber sehr schön marmoriert. Im Vergleich zu den anderen Teilstücken des Rindes ist es etwas bissfester, trotzdem jedoch sehr zart. Bei uns ist das *Gross Bavette* das mit Abstand beliebteste Steak.

New York Sirloin Strip | USA

Der *New York Sirloin Strip* ist ein besonders beliebter und hochwertiger Fleischschnitt, der aus dem hinteren Teil des Rindes stammt. Genauer gesagt handelt es sich um ein Teilstück aus dem Rücken, das neben dem Filet liegt. Das Steak ist durch seine charakteristische Marmorierung gekennzeichnet, die für eine saftig-zarte Textur und einen hervorragenden Geschmack sorgt.

Filet | Irland

Das Filet ist ein besonderes Fleischstück, das aus dem Rückenteil des Rindes stammt. Es handelt sich um einen Muskel, der wenig beansprucht wird, wodurch das Fleisch äußerst zart, mager und mild im Geschmack ist. Es ist eines der hochwertigsten und teuersten Fleischstücke. Das Filet ist auch bekannt für seine Verwendung in Gerichten wie Filet Wellington oder Chateaubriand, die oft in gehobenen Restaurants serviert werden.

Wagyu Fullblood Westerberger | Deutschland

Da es sich hier um eine kleine Farm handelt, können wir Ihnen auf Tagesbasis die jeweils gelieferten Fleischstücke präsentieren. Es handelt sich aufgrund der natürlichen Fütterung um ein intensiv aromatisches Fleisch. Lassen Sie sich beraten und freuen sich auf ein Steak mit einem ausgewogen, vollmundigem Geschmack welches eine ausgewogene Marmorierung aufweist.

Kobe Beef | Japan

Beim *Kobe Beef* gibt es fünf Qualitätsstufen. Diese sind von Stufe 5 (sehr gut) bis zur Stufe 1 festgelegt. Zu uns kommen ausschließlich Cuts der Stufe 4 und 5. Die Marmorierung des Fleisches ist ausschlaggebend für die Qualitätsstufe. Auch werden die Fleischfarbe und deren Helligkeit, die Konsistenz und Textur des *Kobe Beefs* sowie die Fettfarbe und dessen Glanz bei der Festlegung der Qualitätsstufen der gezüchteten *Kobe Rinder* herangezogen. Lassen Sie sich durch unsere Mitarbeiter über unser Angebot beraten.



UNSERE CUTS

1: Teres Major

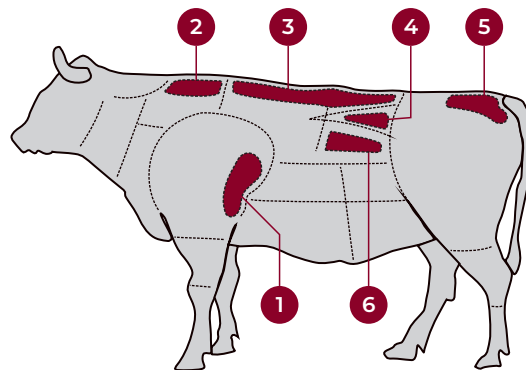
2: Rib Eye

3: Sirloin

4: Filet

5: Picanha

6: Bavette



DIE GARSTUFEN

G1: WELL DONE

durchgebraten, grau, ca. 65°C heißer Kern

G2: MEDIUM WELL

leicht rosa, ca. 60°C heißer Kern

G3: MEDIUM

rosa, ca. 56°C warmer Kern

G4: MEDIUM RARE

leicht blutig, ca. 50°C warmer Kern

G5: RARE

blutig, ca. 45°C lauwarmer Kern





STEAKS VOM SCHWEIN

Secreto Iberico SPANIEN <small>A6</small>	200 g		29,00
	300 g		39,00
Dry Age Kotelett vom Eifelschwein <small>A6</small>	350 g		32,00

STEAKS VOM RIND

Teres Major Nebraska USA <small>A6</small>	200 g		31,00
	300 g		41,00
	400 g		51,00
	500 g		61,00
Bavette Nebraska USA <small>A6</small>	200 g		39,00
	300 g		51,00
	400 g		64,00
New York Sirloin Strip USA <small>A6</small>	300 g		49,00
	400 g		62,00
Filet Irish Prime Hereford IRLAND <small>A6</small>	200 g		48,00
	300 g		65,00
Wagyu DEUTSCHLAND <small>A6</small>	200 g		Tagespreis
	300 g		bitte erfragen!
Kobe JAPAN <small>A6</small>	50 g		70,00
	100 g		135,00

Zu allen Steaks servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und unsere hausgemachte Plaza-Grill-Butter.

Alle Steaks werden in Butterschmalz nachgebraten und enthalten A6 (Laktose). Auf Wunsch können wir auch laktosefrei braten.



SIDES

Kleiner gegrillter Romana A1 / A3 / A4 / A8 / A9 / A11 | 6,50

Steakhouse Pommes | 6,50

Süßkartoffel Pommes | 8,50

Kartoffelstampf A6 | 6,50

Grillgemüse A11 | 6,50

Selleriepüree A6 / A8 | 6,50

Gebratener grüner Babyspargel | 8,50

Kleiner bunter Salat A1 / A6 / A8 / A9 / A11 | 6,50

SAUCEN

Sauce Bernaise A1 / A6 / A8 / A11 | 7,50

Portwein-Schalottensauce A8 / A11 | 6,50

Chimichurri | 4,50

Pfeffersauce A6 / A8 / A9 / A11 | 6,50

Park Plaza Senf A9 / A11 | 4,50

VOM KALB UND HUHN

Wiener Schnitzel | 29,50

Steakhouse Pommes / Rohkost / Blattsalat
A1 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

Suprême vom Perlhuhn | 27,50

Zwiebelmarmelade / gegrilltes Gemüse / Kartoffelbaumkuchen
A4 / A6 / A8 / A11



BURGER

Premium Classic Beef Burger | 22,90

Gegrilltes Beef / BBQ Sauce / Röstzwiebel /
Fried Pickles / Brioche / Steakhouse Pommes

A1, A4, A6, A9, A11

mit Cheddar Cheese A6 | zzgl. 2,00

mit krossem Bacon A14 | zzgl. 2,50

Premium Classic Double Cheeseburger | 29,90

Gegrilltes Beef doppelt / BBQ Sauce / Röstzwiebel /
Fried Pickles / Cheddar Cheese / Steakhouse Pommes

A1 / A4 / A6 / A9 / A11

Premium Steak Burger | 35,90

Steakstreifen vom Grill / Röstzwiebelmayonnaise /
Tomate / Cornichons / Ciabatta-Bun / Steakhouse Pommes

A1 / A4 / A6 / A9 / A11



GLADIATORS BURGER SPECIAL



Veganer Jump Burger | 21,50

Hausgemachtes Rote Bete Patty / Cheddar Cheese /
Bacon / BBQ Sauce / Salat / Bun / Steakhouse Pommes

A4 / A9 / A10 / A12



ENJOY
YOUR
MEAL

FISCH UND KRUSTENTIERE

Gegrilltes Lachsfilet | 28,50

Linsen-Risotto / Grillgemüse / Park Plaza Butter

A3 / A6 / A8 / A9 / A11

Pasta-Garnele | 28,50

Kräuter / Buttersauce / getrocknete Tomaten / kleiner Salat

A1 / A4 / A5 / A6 / A8 / A9 / A11

Fisch-Curry | 24,50

Gemüwestreifen / Cocos / Lime Blätter / grüner Spargel / Erdnüsse / roter Reis

A2 / A3 / A6 / A8 / A9 / A10 / A11

Filet von der Meerbarbe | 42,00

Jakobsmuscheln / geräuchertes Tomatenragout / Pita Brot

A3 / A4 / A5 / A6 / A8 / A11 / A13 (Jakobsmuschel)

ENJOY
YOUR
MEAL



VEGETARISCH UND VEGAN

VORSPEISE



Räuchertofu im Rote Bete Mantel | 16,90

Gurkengitter / Frischkäse / Mirin-Dressing /
Sprossensalat / Kartoffelstroh

A9 / A10 / A11 / A12



Burrata Trüffel | 18,90

Kirschtomaten-Salat / Trüffelöl / Balsamico-Reduktion

A6 / A11

SUPPE



Minestrone | 9,50

Tomate / Sellerie / Karotte / Zucchini / Bruschetta

A4 / A8 / A11

HAUPTGANG



Ravioli vom Grillgemüse | 17,90

Geschmorte Kirschtomaten / Babyspargel / Basilikumöl / Rucola

A4 / A8



Jump Burger | 21,50

Hausgemachtes Rote Bete Patty / Cheddar Cheese /
Bacon / BBQ Sauce / Salat / Bun / Steakhouse Pommes

A4 / A9 / A10 / A12

DESSERT



Mandel-Haselnuss-Kuchen | 10,50

mit Mousse au Chocolat und Mandelhippen

A4 / A7b / A7d / A10

ENJOY
YOUR
MEAL



UNSER VEGANES SPECIAL

serviert auf einer eleganten Etagère

Leben in Farben – ein veganer Traum für alle Sinne | 29,90

Ingwershot

Goldene Milch

Kimchi

Daikon

Tomaten mit Balsamico

Belugalinsen-Salat

geschmorter grüner Spargel mit Pinienkernen und Sesam

Reisnudeln mit Wurzelgemüse in Teriyaki

gebackene Aubergine in Blumenkohlpanade

A7a / A8 / A10 / A11 / A12

Leben in Farben

ist mehr als nur ein Gericht – es ist eine Einladung, das Leben mit allen Sinnen zu genießen und den Körper mit allen wichtigen Nährstoffen zu versorgen. Jede Komponente wird mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und ist perfekt aufeinander abgestimmt, um dir ein unvergessliches, veganes Genusserlebnis zu bieten.

Genieße die Farben der Natur und tue dir selbst etwas Gutes – denn ein vitales Leben beginnt auf dem Teller.

Nährwerte

890 Kcal

16,2g Fett

20g Eiweiß

94g Kohlenhydrate

10g Ballaststoffe



ENJOY
YOUR
MEAL



DESSERT



Mandel-Haselnuss-Kuchen | 10,50
mit Mousse au Chocolat und Mandelhippen

A4 / A7b / A7d / A10

Crème Brûlée | 9,50

A1 / A6

NY Cheesecake | 12,50

Hausgemachtes Yuzueis

A1 / A4 / A6

Cafe Gourmand | 7,90

Espresso wahlweise mit

Mini-Crème-Brûlée A1 / A6

Käsekuchen im Glas A1 / A4 / A6

Mini-Tiramisu A1 / A4 / A6

Mousse au Chocolat A6



auch vegan möglich

Käseplatte vom Gröner Hof 100g | 14,50

Feigensenf / Trauben / Walnüsse / Pumpernickel

A4 (Roggen) / A6 / A7c / A9



**ENJOY
YOUR
STAY!**



Allergene:

- A1: Ei
- A2: Erdnüsse
- A3: Fisch
- A4: Gluten
- A5: Krebstiere
- A6: Laktose
- A7: Schalenfrüchte:
 - A7a: Pinienkerne
 - A7b: Mandel
 - A7c: Walnuss
 - A7d: Haselnuss
- A8: Sellerie
- A9: Senf
- A10: Soja
- A11: Sulfit
- A12: Sesam
- A13: Mollusken
- A14: Nitrit

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.