

Vorspeisen

Grazings (für den Tisch)

Hausgemachte Zwiebelringe
mit Pankokruste, gereiftes Balsamico-Ketchup
klein 8,75 groß 14,75

Kalamari
Geröstete Lauchringe, Basilikum-Aioli
klein 13,75 groß 19,75

Charcuterie-Teller
Artesan-Käsesorten der Saison, frische und getrocknete Früchte
verschiedene Wurstwaren, saure Gurken
klein 16,50 groß 26,50

Venusmuscheln à la Minute
Yukon Gold-Kartoffeln, Lauch, Speck
klein 14,00 groß 26,00



Vorspeisen

Kurts Vierzwiebeltorte
Gegrillte Fenchelsoße, gereifte Balsamico-Glasur
geröstete Lauchringe
12,50

Kulturtomaten-Salat
Burrata-Käse, Pfirsich-Marmelade, eingelegte rote
Zwiebeln
16,00

Gegrillte Artischocke
Dungeness-Krabbensalat, Zitronen-Vinaigrette
Zitronenthymian-Aioli
16,25

Dungeness-Krabbe-Küchlein
Gurke, rote Zwiebel und Fenchelsalat, Basilikum-Aioli
18,00

Filet und Chop House Chips
USDA Filet Mignon
hausgemachte Kennebec-Kartoffelchips
19,50

Meerohren
Frische rote Montereybucht-Seeohren vom Bauernhof
nach Doré-Stil zubereitet
31,00

Ahi-Thunfischtartar
Wasabi, Sojasoße, Kapern, rote Zwiebeln, Avocado,
Gurke
17,75

Grasings kleines „Paella“
Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Salsiccia
Fenchel, Safran Orzo
19,50

Hummer-Makkaroni mit Käse
Hummer, Lauch, geröstete Semmelbrösel, frische
Gewürze
17,50

Rote Beete-Salat
Frisch geschlagener Ziegenkäse
Balsamico-Glasur, Basilikumöl
14,50



Aus dem Garten

Buttersalat
Balsamico-karamellierte Früchte der Saison, kandierte
Walnüsse, Point Reyes-Blauschimmelkäse, Balsamico-
Vinaigrette
14,50

Gekühltes Stück Eisbergsalat
Fein gehobelte Zwiebeln, Point Reyes-Blauschimmelkäse-Soße
12,50

Cäsarsalat
Hausgemachte Soße, fein gehobelter Asiago, Sardellen
12,95

Bio-Blattgemüsesalat
Grüne Bohnen, Zuckererbsen, Schafskäse, frische
Tomaten, Couscous, Zitronen-Pesto-Vinaigrette
11,75

Warmer Spinatsalat
Gewürfelte Pancetta, rote Beete, Schafskäse, Dijon-
Vinaigrette
13,50

Warmer Napa-Krautsalat
Speck, Knoblauch, Point Reyes-Blauschimmelkäse, Dijon-
Vinaigrette
13,75

Hauptgerichte

Vom Haus empfohlene Koteletts

Gegrillte USDA-Nebraskasteaks mit sautiertem Gemüse. Auswahl von Yukon Gold-Bratkartoffeln oder Kartoffeln mit Knoblauch-Schlagsahne

Die Steaks

Filet Mignon
170 g 42,50 ☐ 255 g 52,00 ☐ 340 g 69,00

Kansas City
453 g 54,00

Rib-Eye-Steak mit Knochen
453 g 58,00

Milchweiße Kalbskoteletts
396 g 49,50

New York
340 g 52,00

Kronfleisch-Salat
198 g 32,50

Die Beilagen

Babyspinat mit Creme
8,00

Makkaroni und Käse
8,95

Geröstete Lauchringe
6,50

Gebratene Kartoffel
6,50

Trüffel Pommes Frites
8,50

Sautierte Wildpilze
11,50



Grasings "Paella"

Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Salsiccia
Fenchel, Safran Orzo
38,50

Garnelen aus dem Golf von Kalifornien (Cortes-See)

Wildfang-Garnelen, Engelshaar-Nudeln, Kalamata-Oliven,
Fenchel, Spargel, Basilikum, frische Tomatensoße
37,00

Gebratene Jakobsmuscheln

Spinat-Ravioli mit drei Käsesorten, Waldpilze,
kleiner Chinakohl, Marsala-Sahnesoße
39,00

Grasings "Lasagne"

Frische hausgemachte Petersiliennudeln, Artischockenherzen,
geröstetes Knoblauch, frische Tomatensoße
29,75

Maple Leaf-Ente

Frische Kirschen, sautierter Spinat, Knoblauch-Kartoffelpüree,
Portwein-Reduzierung
38,00

Portobello-Pilze und Tofu-Turm

Gegrilltes Gemüse, gegrillte Aubergine, Tomaten-Pesto
28,50

Meerohren

Frische rote Montereybucht-Seeohren vom Bauernhof
nach Dorè-Stil zubereitet
62,00

Gebratener Ahi-Thunfisch mit Pfeffer

Vollkorn-Sobanudeln, Chinakohl, Ingwer
Sojasoße, Sesam-Glasur
39,50

Wolfsbarsch mit Kräuterkruste

Weißer Bohnen, Speck, Spinat,
Shiitake-Pilze, ofengetrocknete Tomaten,
geröstete Knoblauch-Sahne-Soße
37,50

Schweinekotelett des Hauses

Zweimal geschnittener, in Applewood-Käse gewickelter
Speck, cremige Polenta, Pflaumen, Spinat, Grünkohl,
Apfelwein-Balsamico-Glasur
36,50

Halbes Hähnchen von den Shelton Farms

Getrüffelte Polenta, Gemüse der Saison,
Rotwein-Reduzierung
31,25

Kalifornische Lammkoteletts vom Grill

Marokkanische Merguez-Wurst, Couscous, Koriander-
Soße
43,75

Wir sind stolz darauf, dass wir haltbare ortsansässige -und Bioprodukte verwenden.

Ein Großteil unserer Meeresfrüchte, Fleisch, und Geflügel ist hormon- und antibiotikumfrei und ist artgerecht und umweltfreundlich gezüchtet.
Leitungswasser wird nur auf Anfrage serviert - vielen Dank für Ihre Hilfe beim Konservieren unserer kostbaren Ressourcen.