

GEORGE'S STEAKHOUSE

Das George's Steakhouse ist der ultimative Ort, um die großartigen Anlässe des Lebens zu feiern oder die alltäglichen Freuden eines excellenten Essens in einer zeitlos eleganten Umgebung zu genießen.

Appetizers

Burrata from Buffalo Milk Organic	13
On tomato carpaccio homemade figs – sesame jam	
Carpaccio of beef fillet	16
Oyster mushrooms 24 month matured Parmesan Dijon mustard – honey – vinaigrette	
optionally with truffle plus per gram 3,9	
Tartar of beef tenderloin	16
Classic is prepared at the table	
Tataki from salmon (Scotland)	12
Mango – chili	
Scallops	15
Avocado tartar mango pine nuts	
Hummus	8
with grilled vegetables	
Red Prawn Wild catch Argentina	
1/2 Kilo	31
1 Kilo	62
Crab Cocktail	10
with home-made Cocktailsauce	
Seafood dish	22
Pulpo Calamaetti shrimps mussels scallops	
optionally with lobster tail plus 32	

Vorspeisen

Burrata aus Büffelmilch ^G	13
auf Tomatencarpaccio hausgemachte Feigen – Sesam – Konfitüre	
Carpaccio vom Rinderfilet ^J	16
Kräuterseitlinge 24 Monate gereifter Parmesan Dijon Senf – Honig – Vinaigrette	
wahlweise mit Trüffel zuzüglich pro Gramm 3,9	
Tatar vom Rinderfilet	16
klassisch wird am Tisch zubereitet	
Tataki vom Lachs (Schottland) ^D	12
Mango – Chili	
Jakobsmuscheln ^N	15
Avocadocreme Mango Pinienkerne	
Hummus ^K	8
mit Gemüse vom Grill	
Rotgarnelen Wildfang Argentinien ^B	
1/2 Kilo	31
1 Kilo	62
Krabben Cocktail ^{C,G,B}	10
mit hausgemachter Cocktailsauce	
Meeresfrüchteteller ^{B,N}	22
Pulpo Calamaretti Garnelen Muscheln Scallops	
wahlweise mit Langustenschwanz zuzüglich 32	

Soups

French onion soup Red onions croutons Gruyère cheese	6
Tomato soup Bufalino Mozzarella Basilikum croûtons	8
Fish soup Sauce rouille	16

Our Soups are freshly prepared we ask for som patience.

Salads

Small mixed salad	5
George's salad mixed wildsalad Croûtons Parmesan	8
Feta cheese salad Feta cheese on mixed wild salad	12
Tuna salad (sashimi quality) Sashimi grilled tuna strips on George's salad	18
Salmon fillet strips (Scotland) from the grill on George's salad	14
Chicken breast fillet Organic on wild herbs salad with pomegranate seeds	18
Tabouleh Parsley salad Parslay tomato onions shredded wheat	8
Caesar salad Croutons Parmesan Caesar Dressing	9

Dressings

Vinaigrette | Dijon mustard -Honey -dressing | Joghurt dressing | Caesar Dressing

Suppen

Französische Zwiebelsuppe ^{G,I} rote Zwiebeln Croûtons Gruyère Käse	6
Tomatensuppe ^{G,A} Bufalino Mozzarella Basilikum Croûtons	8
Fischsuppe ^{B,D,I} Sauce Rouille	16

Unsere Suppen werden frisch zubereitet, wir bitten um etwas Geduld.

Salate

Kleiner gemischter Salat	5
George's Salat ^{CA,G} gemischter Wildsalat Croûtons Parmesan	8
Fetakäse Salat ^G Fetakäse auf gemischtem Wildsalat	12
Thunfisch Salat ^D Sashimi Thunfischstreifen vom Grill auf George's Salat	18
Lachsfiletstreifen (Schottland) vom Grill ^D 14 auf George's Salat	
Hähnchenbrustfilet (Bio-Qualität) auf Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen	18
Taboulé ^A Petersiliensalat Petersilie Tomaten Zwiebeln Weizenschrot	8
Caesar Salat ^{A,G} Croûtons Parmesan Caesar Dressing	9

Dressings

Grill

Germany Beef tenderloin organic

Filet 300 g 52

Argentina Black Angus

Filet 200 g 19

Beef tenderloin 300 g 28

Chateaubriand 500 g 55

Entrecote 300 g 21

Rump steak 300 g 16

Irland John Stone Dry Aged

Rib Eye 300 g

48

Beef tenderloin 300 g 52

Tomahawk piece by weight 800 g -1.200 g per 100 g 14

T-Bone piece by weight 800 g -1.200 g per 100 g 12

American Beef Black Angus

Porterhouse Nebraska per 100 g 12
piece by weight 800 g -1.200 g

NY Strip are matured on the bone per. 100 g 11
piece by weight 800 g -1.200 g

We are happy to serve our Steaks as Surf & Turf with lobster tail, Gambas, scallops or shrimps.

Sides

Fries, homemade	4	d Potatoes, freshly prepared	4
Fries from sweet potatoes	5	d sweet potatoes	7
Baked potatoes	4	Fried onions	3
with sour cream or herb butter		Vegetables	5
Roast potatoes with onions	4		

Green beans	4	with onions and garlic
Corncob with herb butter	4	
Coleslaw homemade	5	
Creamed spinach	5	

Vom Grill

Deutschland Bio Rinderfilet

Filet	300 g	52
--------------	-------	----

Argentinien Black Angus

Rinderfilet	200 g	19
Rinderfilet	300 g	28
Chateaubriand	500 g	55
Entrecote	300 g	21
Rumpsteak	200 g	16

Irland John Stone Dry Aged

Rib Eye	300 g	48
Rinderfilet	300 g	52
Tomahawk Stück nach Gewicht ca. 800 -1.200 g	jeweils 100 g	14
T-Bone Stück nach Gewicht ca. 800-1.200 g	je 100 g	12

American Beef Black Angus

Porterhouse Nebraska	je 100 g	12
Stück nach Gewicht ca. 800 -1.200 g		
NY Strip am Knochen gereift	je 100 g	11
Stück nach Gewicht ca. 800 -1.200 g		

Gerne servieren wir unsere Steaks als Surf & Turf mit Langustenschwanz, Gambas, Jacobsmuscheln oder Garnelen

Beilagen

Pommes Frites hausgemacht	4	mit Sauerrahm oder Kräuterbutter
Süßkartoffel Pommes	5	Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Ofenkartoffel ^g	4	

Kartoffelpüree frisch zubereitet ^G		Maiskolben mit Kräuterbutter ^G	4
	4	Coleslaw hausgemacht	5
Süßkartoffelpüree frisch zubereitet ^G		Rahmspinat ^G	5
	7	mit Zwiebeln und Knoblauch	
Röstzwiebeln	3		
Pfannengemüse	5		
Grüne Bohnen	4		

Specialties

For our meat specialties we serve a small salad as a side dish

Pasta, homemade	11
Daily variety in Parmesan loaf prepared at the table and flambeed	
with truffle plus per gram 3,9	
Beef fillet	26
with creamed spinach and gorgonzola sauce, served with homemade fries	
Pepper fillet	26
with Tasmanian mountain pepper sauce and croquettes	
Rumpsteak with Parmesan crust	23
With vegetables and Roast potatoes	
Stuffed rumpsteak	25
with spinach, mozzarella, garlic and a baked potato with sour cream	
Lamb fillet from the grill	28
with green beans, red wine date sauce and Roast potatoes	
Mixed Grill	32
Lamb fillet, beef fillet and chicken breast fillet	
with roasted vegetables, roasted onions and roast potatoes	
Chicken breast fillet (organic quality)	23
marinated in George's special mustard marinade	
with mango cream and our homemade fries	
Filet spit from the grill	23
of beef fillet with paprika, onions,	
Harissa (flat bread, spicy) and our homemade fries	
Kafta spit from the grill	15
Grilled tomato and onions,	
Harissa (flat bread, spicy) and our homemade fries	

Wiener Schnitzel	18
with fried potatoes and cucumber salad	
George's Cheese Burger 200g (100% Beef)	10
with maple bacon	12
optionally with avocado cream or our own Burgersauce	

We also serve our homemade fries and coleslaw.

Spezialitäten

Zu unseren Fleisch Spezialitäten servieren wir einen kleinen Salat als Beilage.

Pasta, hausgemacht ^{A,G}	11
tagesaktuelle Sorte im Parmesanlaib am Tisch zubereitet und flambiert	
mit Trüffel zzgl. pro Gramm 3,9	
Rinderfilet ^G	26
mit Rahmspinat und Gorgonzolasauce, dazu hausgemachte Pommes	
Pfefferfilet ^{A,G}	26
mit Tasmanischer-Bergpfeffer-Sauce und Kroketten	
Rumpsteak mit Parmesankruste ^G	23
mit Gemüse und Bratkartoffeln	
Gefülltes Rumpsteak ^G	25
mit Spinat, Mozzarella und Knoblauch, dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm	
Lammfilet vom Grill	28
mit grünen Bohnen, Rotwein-Dattel-Sauce und Bratkartoffeln	
Mixed Grill	32
Lammfilet, Rinderfilet und Hähnchenbrustfilet dazu gebratenes Gemüse, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	
Hähnchenbrustfilet (Bio-Qualität) ^J	23
mariniert in George's Spezial-Senf-Marinade dazu Mangocreame und unsere hausgemachten Pommes	
Filetspieß vom Grill ^A	23
vom Rinderfilet mit Paparika, Zwiebeln, dazu Harissa (Fladenbrot, scharf) und unsere hausgemachten Pommes	
Kafta Spieß vom Grill ^A	15
Grilltomate und Zwiebeln, dazu Harissa (Fladenbrot, scharf) und unsere hausgemachten Pommes	

Wiener Schnitzel ^{A,C,G}	18
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
George's Cheese-Burger 200g (aus 100% Rindfleisch) ^{A,G,J}	10
mit Ahorn-Bacon	12
wahlweise mit Avocadocreme oder unserer hauseigenen Burgersauce	

Dazu servieren wir unsere hausgemachten Pommes und Coleslaw.

Fish

Our fish dishes are served with homemade fries and fresh salad.

Salmon	18	Grilled prawns	26
Sole wild catch daily price		250 gram	
Tuna steak	28	Poké Bowl	13
circa. 200 gram, Sashimi quality		salmon avocado mango	
Dorade	18	Edamame sesame chili	
		soy sauce rice	

Sauces

Sauce Béarnaise	4	Chimi Churri	3
BBQ Sauce	3	Whiskey-Pepper-Sauce	4
George's Steaksauce (spicy)			3
Mushroom sauce	4		

Our sauces are freshly prepared.

Butter

Herb butter	2	Garlic butter	2
Tomato-Basil-Butter	2		
Café de Paris	2		

Vegetarisch

Grilled Aubergine 9

Feta cheese | tomato

Portobello-Burger 9

Sweet potato fries

Rocket | Avocado Cream

Fig tarte 12

Goat cheese | Walnut | thyme

Date-Safron-Risotto 12

Veggi Bowl (served cold) 11

Quinoa | sunflower seeds

chickpeas | sweet potatoes | carrots

cherry tomatoes | broccoli |

baby spinach

lime-honey-Vinaigrette

Risotto 12

courgettes | aubergine

sun-dried tomatoes

Fisch

Unsere Fischgerichte werden mit Pommes und frischem Salat serviert.

Lachs	18	Gegrillte Gambas	26
Seezunge Wildfang Tagespreis		250 g	
Thunfischsteak	28	Poké Bowl ^{A,G,J}	13
ca. 200 g, Sashimi Qualität		Lachs Avocado Mango	
Dorade	18	Edamame Sesam Chili	
		Sojasauce Reis	

Saucen

Sauce Béarnaise ^C	4	Chimi Churri ^I	3
BBQ Sauce	3	Whiskey-Pfeffer-Sauce ^G	4
George's Steaksauce (scharf)	3		
Champignonsauce ^G	4		

Unsere Saucen werden frisch zubereitet.

Butter

Kräuterbutter ^G	2	Knoblauchbutter ^G	2
Tomaten-Basilikum-Butter ^{G,2}			
Café de Paris ^G	2		

Vegetarisch

Gegrillte Aubergine ^G	9	Portobello-Burger	9
Fetakäse Tomate		Süßkartoffelpommes	
		Rocula Avocado-creme	

Feigentarte ^{G,H} 12
Ziegenkäse | Walnuss | Thymian

Dattel-Safran-Risotto 12

Veggi Bowl (kalt serviert) ^H 11
Quinoa | Sonnenblumenkerne
Kichererbsen | Süßkartoffeln |
Karotten
Cherrytomaten | Broccoli |
Baby-Spinat
Limetten-Honig-Vinaigrette

Risotto 12
Zucchini | Aubergine
Getrocknete Tomaten

Children's meals

George's Kids Burger 7
Ketchup | fries

Small Wiener Schnitzel 7
Ketchup | fries

Fish sticks 7
Ketchup | mashed potatoes

Penne 7
optionally with
tomato sauce or Butter
Parmesan

Chicken Nuggets 7
Ketchup | fries

Dessert

NY Cheesecake ^{A,G} 5

Warm chokolate cake ^{A,G} 8
with liquid chocolatecore and mangosorbet

Panna Cotta, home-made ^G 6

Tiramisu, home-made ^{A,G,C} 6
on request with Amaretto

Belgian Waffles ^{A,C,G} 7
with vanilla icecream

Mixed icecream ^G 6,5
Vanilla, strawbery, chocolate, whipped cream

Kindergerichte

George's Kinderburger	7	Ketchup Pommes	
Ketchup Pommes			
Fischstäbchen ^{A,G}	7	Penne ^{A,G}	7
Ketchup Kartoffelpüree		wahlweise mit Tomatensauce oder Butter Parmesan	
Chicken Nuggets ^{A,G}	7		
Ketchup Pommes			
Kleines Wiener Schnitzel ^{A,G,7}			

Dessert

NY Cheesecake ^{A,G}	5
Warmer Schokoladenkuchen ^{A,G}	8
mit flüssigem Schokoladenkern und Mangosorbet	
Panna Cotta, hausgemacht ^G	6
Tiramisu, hausgemacht ^{A,C,G}	6
auf Wunsch mit Amaretto	
Belgische Waffel ^{A,C,G}	7
mit Vanilleeis	
Gemischtes Eis ^G	6,5
Vanille, Erdbeer, Schoko, Schlagsahne	

George's Steakhouse

Uhlandstraße 153

10719 Berlin

Unsere Öffnungszeiten:

Täglich 11.30 Uhr – 24.00 Uhr

Telefon: 030 88921030

E-Mail: kontakt@georgessteakhouse.de