Grill 16

STARTERS | SALADS & SOUP

Pilz Crostini 15
Ciabatta | Pinienkerne | Trüffel Salsa
mushroom crostini | Ciabatta | pine nuts
truffle salsa

Der Kleine | **195 kcal/Port (GF|LF)** 8
Blattsalate | Rohkostgemüse | Hausdressing
Leaf salads | raw vegetables | house dressing

Grill 16 Suppe der Saison 7
Grill 16 soup of the season

Caesar Salad 14
Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing
Parmesan cheese | croûtons
Caesar dressing

+ Gegrillte Maishähnchenbrust 10
+ Grilled corn-fed chicken breast

+ Drei gebratene Riesengarnelen 16
+ three fried king prawns

Feldsalat | Himbeerdressing | Feigen 12
Kräuter Croutons
Lamb's lettuce | Raspberry dressing | Figs
Herb croutons

Gebratene Garnelen 'Al Ajillo' 21
Olivenöl | Knoblauch | Chili
Kräuterbaguette
Fried shrimps 'Al Ajillo' olive oil | garlic
chili | herb Baguette

Gebratene Rindfleischstreifen 'Pica Pau' 19
Butter | Knoblauch | Chili | Essiggemüse
Kräuterbaguette
Fried beef strips 'Pica Pau' | butter | garlic
chili | pickled vegetables | herb baguette

STEAKS & GRILLS & CATCH OF THE DAY

180g Rinderfilet aus dem Alpenvorland 36
180 g beef tenderloin from the Alpine foothills

Halbes Heidelberger Bierhähnchen 24
Half Heidelberg beer chicken

300g Brasilianisches Angus Rib-Eye 38
300g brazilian angus Rib-Eye

500g St Louis Spare Ribs „BBQ Style" 33
Vom hällischen Landschwein
500g St Louis spare ribs "BBQ Style"
from "Hällischen" heritage pork

Alle Steaks, Grills & Catch of the day servieren wir inklusive einer Sauce oder Butter und einer Beilage
All steaks, grills & catch of the day are served with a sauce or butter and a side dish

180g Lachsfilet 26
180g Salmon fillet

Gebratenes Wolfsbarschfilet 36
Von der spanischen Küste
Pan-fried sea bass fillet from the
coast of Spain

SIDES & SAUCES

Steakhouse Fries 5
Süßkartoffel Fries Sweet potato fries 5
Ofenkartoffel mit Kräuterquark 5
Oven baked potato with herbed curd
Tomaten Pilav Reis Tomato Pilaf 5

Sautierter Blattspinat Sautéed spinach 5
Gebratene Pilze Fried mushrooms 5
Saisonales Grillgemüse Seasonal vegetables 5
Kleiner Beilagensalat Small side salad 5

Pfefferkornsauce Peppercorn sauce 3
Sauce Bérnaise Bérnaise sauce 3
Marriott Steakbutter 3
Kräuter Zitronen Butter Herb - lemon butter 3
Grill 16 Steaksauce 3

SEASONAL

Rehragout aus heimischen Wäldern 32
Preiselbeerbirne
hausgemachte Serviettenknödel
Speck- Bohnen- Bündchen
Deer Ragout from Local Forests
Cranberries | Homemade Bread Dumplings
Green beans & bacon

Konfitierte Entenkeule 29
Granatapfelsauce | Rotkohl
Pommes Dauphine
Confit de Canard
Pomegranate Sauce | Red cabbage| Pommes
Dauphine

Mezzelune Walnuss & Feige 24
Kürbis| Spinat | Ziegenkäse Crumble
Mezzalune with walnuts and figs
Pumpkin | Spinach | Goat's cheese crumble

GRILL 16 SPECIALS

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb 32
Hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat
Zitrone | Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from "Hohenlohe" veal
homemade potato-cucumber-salad
lemon | cranberries

220g Grill 16 House Burger 24
Cheddarkäse | Speck | Geschmorte rote
Zwiebeln | Steakhouse Fries
Grill 16 Steaksauce
Cheddar cheese | bacon | braised red onions
Steakhouse fries | Grill 16 steak sauce

Clubsandwich 19
Hähnchen "Pollo Fino" | Eisbergsalat
Tomaten | Speck | Hausgemachte
Mayonnaise | Steakhouse Fries
Chicken "Pollo Fino" | iceberg lettuce
tomato | bacon | homemade mayonnaise
Steakhouse fries

VEGETARIAN & VEGAN

Deftiges Black Bean Chili 19
Nachos | Avocado
Hearty Black Bean Chili
Nachos | Avocado

Sellerie Steak 26
Gorgonzola Sauce | Birne & Walnuss
Gnocchi
Celery Steak
Gorgonzola Sauce| Pear & Walnut
Gnocchi

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben. Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer in Euro.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, e.g. nuts, you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items. All prices in Euro include VAT at the current rate. 06 I 2026