



Nebraska Beef Das Gold des mittleren Westens

Ein weites Weideland ...

**Nur Nebraska liefert den exquisiten Stoff, aus dem Feinschmeckerträume sind!
In dieser perfekten Umgebung wächst und gedeiht die kulinarische Offenbarung
für Kenner und Gourmets:
Nebraska Beef – das Gold des mittleren Westens.**

**... schenkt natürlichen Hochgenuss
Die Greater Omaha Packers (GOP) selektieren nur die besten Herden des mittleren Westens
und nehmen sie in ihr Programm auf. Der Stammbaum eines jeden Rindes wird dabei
genauestens dokumentiert.**

**Die auserwählten Tiere der Rassen „Angus“ und „Hereford“ wachsen langsam heran, werden
ausschließlich mit bestem Weidegras, Getreide und Mais gefüttert und absolut hormonfrei
großgezogen.**

**Strenge Kontrollen
gewährleisten die berühmte Prime und Choice-Klasse des Fleisches.**

Der amerikanische Gourmet-Traum

Genießen Sie Esskultur pur:

**Denn das Nebraska Beef zeichnet sich durch einen unvergesslichen Geschmack und eine kaum zu
übertreffende Zartheit aus. Durch die 200 tägige Maisfütterung erhält das Fleisch seine
wunderbare Marmorierung und eine exquisite, hauchfeine süßliche Nuance.**

**Das buttrig-sahnige Aroma und die sanft schmelzende Konsistenz
sind eine wahre Gaumenfreude.**



STARTERS

Vorspeisen

JUMBO DAY BOAT SCALLOPS ON MADRAS CURRY
XL Jakobsmuscheln auf pikanter Madras Sauce 19.90

BALIK SALMON «TSAR NIKOLAJ» ® WITH HORSERADISH
Balik Lachs „Zar Nikolay“ ® Der teuerste und beste Lachs der Welt mit Meerrettich

WESTERNS STYLE JUMBO SHRIMP COCKTAIL
Der Klassiker: Shrimps mit Cocktailsauce

KRISPY KURKUMA PRAWNS WITH MANGO CHUTNEY
Knusprige Riesengarnelen D-Town Style mit Mangochutney

COSMO TIDBIT SEAFOOD APPETIZER PLATTER
Gemischte Meeresfrüchte Vorspeisen ab 4 Personen

LITTLE CERTIFIED BLACK ANGUS STEAKTATAR AND JUMBO SHRIMP
Kleines Rindertatar mit Jumbo Shrimps



HOT CARPACCIO

Warme Rinderfiletscheiben vom Nebraska Beef auf Rucola Salat mit Vinaigrette nach Art des Hauses und Parmesan

STARTERS

Vorspeisen

SESAM-SHRIMPS

In Sesamöl marinierte Shrimps auf Feldsalat mit Honig-Balsamico-Dressing

SEAFOOD TRILOGY

Kurkuma-Prawns in Mangochutney, Jakobsmuscheln in pikanter Currysauce und Shrimpsspieße mit Sambal Oelek Creme

APPETIZER CAPRESE BURGER WITH PESTO JAM

Caprese mal anders: Tomaten & Büffelmozzarella Burger mit hausgemachtem Pesto

SPICY SEAFOOD SOUP

Scharfe Meeresfrüchtesuppe

CHOP SALAD

Kleiner, gemischter Salat

THE NYC CEASARS SALAD

Romana Salat mit Sardellen-Parmesan Dressing

FLASH FRIED CREOLE CHILIPITAS

Gebackene Blätterteigröllchen gefüllt mit Flußkrebisfleisch, Spinat und Parmesan

LAMB`S LETTUCE WITH PINENUTS

Feldsalat mit Honig Balsamico Dressing und Pinienkernen



MAIN

Hauptspeisen

THE STEAKSALAD

Filetstreifen in Kräuter-Öl gebraten auf knackigen Salaten

FILET SPIT APACHI or BLACKENED STYLE

Filetspieß im scharfen Gewürzmantel oder mit feiner Kräuterkruste

LAMB CARRÉ

Koteletts vom Lammcarré in Rosmarin

THE «CLASSIC WESTERN» FILET

Ladies Cut	200 g
Regular Cut	300 g
Sheriffs Cut	400 g
John Wayne Cut	500 g

Alle Cuts auch erhältlich als Bankers, Apachi und Texas Blackened
gegen Aufpreis

BANKERS FILET

Getrüffeltes Rinderfilet 300 g

APACHI FILET

Prime Cut Filet im Hot Spicy Gewürzmantel 300 g

TEXAS BLACKENED FILET

Prime Cut Filet in einer feinen Kräuterkruste 300 g

PORTERHOUSE STEAK FOR 2

„Für den kleinen Hunger“ ca. 1400 g



MAIN

Hauptspeisen

COWBOY STYLE

T-Bone Steak für echte Rodeo Helden 650 g

DELMONICO COWBOY STEAK

Rib Eye am Knochen 650 g

„HIGH NOON“ RIB EYE STEAK

Das Steak mit dem Fettauge

400 g

500 g

600 g

„THE CRAZY HORSE“ NEW YORK STRIP SIRLOIN

Rumpsteak

400 g

500 g

600 g

WELLINGTON VS: TEXAS

Kleines Filet und Koteletts vom Lamm

THE TENDERLOIN STEAK

Chateaubriand mit hausgemachter Dijonnaise 300 g

für 2 Personen

TOURNEDOS TRILOGY

Drei Medaillons vom US Prime Beef mit einer Variation von Dijonnaise,
Steinpilz- und Cayennepeffer-Sauce

QUATRO TOURNEDOS

Vier Medaillons vom US Prime Beef mit einer Variation
von Dijonnaise, Bernaise, Steinpilz- und Cayennepeffer-Sauce



MAIN

Hauptspeisen

SOUTH STATE CHEESEBURGER

XXL Cheeseburger 500 g

THE CLASSIC STEAKTATAR

100% Filet mit Zwiebeln, Kapern, Sambal Oelek und einer Riesengarnele

„SURF AND TURF“

Hummerschwanz und Filet

3 Riesengarnelen und Filet

KING PRAWNS

Vier Riesengarnelen mit Basmatireis und Grillgemüse

SMALL COWBOY

Für unsere kleinen Gäste: zwei Medaillons mit Pommes Frites, Salat, Ketchup und Mayonnaise

SPECIAL „THE TRIPLE STAR“ FILET MIGNON

Das vielleicht beste Filet der Welt. Spektakulär zart und geschmackvoll.

(Nur in Rare, Medium Rare oder Medium erhältlich)

TRIPLE STAR Ladies Cut 200 g

TRIPLE STAR Gentlemen's Cut 300 g

TRIPLE STAR Sheriffs Cut 400 g

TRIPLE STAR John Wayne Cut 500 g

TRILOGY

Drei Medaillons US Prime Filet mit einer Variation von Dijonaise, Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce

QUADROLOGY

Vier Medaillons US Prime Filet mit einer Variation von Dijonaise, Bernaise, Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce

Alle Cuts auch erhältlich als Bankers, Apachi und Texas Blackened gegen Aufpreis



SAUCES

Saucen

Bernaise

Dijon Senf Sauce

Blue Cheese

Cayenne Pfeffer Sauce

Steinpilz Sauce

SIDES

Beilagen

Country Potatoes

Baked Potatoe

French Fries

Bratkartoffeln

Basmatireis

Garlic mashed Potatoes

Truffle mashed Potatoes

Blattspinat

Cremespinat

Edelpilze

Gebackene Zwiebelringe

Röstzwiebeln

Grillgemüse

Broccoli mit Sauce Bernaise



DESERTS

Desserts

Orangen Crème brûlée mit Cointreau

Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sauce von Bourbon Vanille

**Mousse von weißer und dunkler Brüsseler Schokolade
mit Früchten**

**Ofenfrischer Brownie mit Bourbon Vanillesauce und
Sorbet von Zitronen**

Zitrus Panna Cotta mit Mangosauce und Fruchtsalat

**Pan Cakes mit marinierten, frischen Früchten,
Schokoladensauce und Ahornsirup**

Dessertwein

Sonnenuhr Riesling Vintage Selection

0,1 l



Getränke

Apéritifs

Pernod	5 cl
Ricard	5 cl
Martini Rosso, dry, d`Oro, Bianco	5 cl
Tiopepe Sherry weiß, Spanien	5 cl
Taylor`s 10 Portwein rot, Portugal	5 cl
Sandemann Sherry medium, dry	5 cl
Prosecco Pitars Italien, extra dry	0,1 l
Campari Orangensaft 1	
Campari Soda 1	
Wodka Lemon	
Kir	0,2 l
Kir Royal	0,1 l
Champagner weiß	0,1 l
rosé	0,1 l
Manhattan (Whisky 1, Martini, Angustora)	
Cosmopolitan (Wodka, Cointreau, Limette, Cranberrynektar)	
Negroni (Campari 1, Martini, Prosecco)	
Bombay Tonic	
Hendricks Gin	
Monkey 47	
Wodkatini (Wodka, Noilly Prat)	
TNT	

Große Gin Auswahl auf Anfrage + wahlweise Thomas Henry, Fever -Tree oder Schweppes Tonic Water



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l
	0,75 l
Stilles Mineralwasser	0,25 l
	0,75 l
Coca Cola ¹⁻² Cola Zero, Cola light ¹⁻²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁹	
Fanta ¹⁻⁵⁻⁶ Sprite ¹⁻² Spezi ¹⁻²⁻⁶	0,2 l
	0,4 l
Bitter Lemon ³	0,2 l
Ginger Ale ¹	0,2 l
Tonic Water ³	0,2 l
Apfelsaft	0,3 l
	0,4 l
Apfelsaftschorle	0,3 l
	0,4 l
Orangensaft	0,3 l
	0,4 l
Tomatensaft	0,3 l
Ananassaft	0,3 l

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3 l
Schlösser Alt vom Fass	0,3 l
Clausthaler alkoholfrei classic	0,3 l
Radler/Diesel/Krefelder ¹⁻²	0,3 l
Paulaner Hefeweizen trüb	0,5 l



Whiskys und Whiskeys

Johnnie Walker Red Label ,	4 cl
Wild Turkey	4 cl
Jim Beam	4 cl
Canadian Club	4 cl
Chivas Regal ,	4 cl
Jack Daniel`s	4 cl
Johnnie Walker Black Label ,	4 cl
Glenkinchie , Single Malt Scotch Whisky 10J.	4 cl
Glenmorangie 10 Jahre	4 cl
Macallan Fine Oak 12 Jahre	4 cl
Lagavulin , 16 Jahre	4 cl
Oban , 14 Jahre	4 cl
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 18 J.	4 cl
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 30 J.	4 cl

weitere Sorten auf Anfrage



Cognac

Remy Martin	4 cl
Hennessy	4 cl
Hennessy Fine	4 cl
Bowen VSOP	4 cl
Bowen XO	4 cl
Remy Martin Excellence XO	4 cl

Champagner

Taittinger brut réserve	0,75 l
Veuve Clicquot Ponsardin brut	0,75 l
Moët & Chandon brut impérial	0,75 l
Louis Roederer brut Premier	0,75 l
Louis Roederer brut Rose	0,75 l
Moët & Chandon brut imperial ICE	0,75 l
Dom Pérignon Vintage 2006 brut	0,75 l
Taittinger Comtes de Champagne 1995	0,75 l

Weitere Champagner auf Anfrage

Rosé

Veuve Clicquot rosé	0,75 l
Moët & Chandon rosé impérial	0,75 l
Taittinger brut prestige rosé	0,75 l
Louis Roederer rosé 2011	0,75 l



Heiße Getränke

Teesorten:

Pfefferminztee

Ceylon Assam

Kamillentee

Grüner Tee

Kaffeespezialitäten:

Espresso

Espresso Macchiato

Café

Espresso doppelt

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Digestifs

Fernet Branca, Menta	2 cl
Tequila	2 cl
Jägermeister	2 cl
Linie Aquavit	2 cl
Southern Comfort 1	4 cl
Averna	4 cl
Ramazotti	4 cl
Sambuca	2 cl
Amaretto	4 cl
Grand Manier 1	4 cl
Drambui 1	4 cl
Cointreau	4 cl
Baileys 1	4 cl

Edelbrände

Ziegler- Die Essenz der Früchte

Williams Birne	2 cl
Mirabelle	2 cl
Himbeere	2 cl
Walnuss	2 cl
Aprikose	2 cl
Hausgrappa	2 cl
Framboise d'Alsace	2 cl
Grappa di Chardonnay	2 cl
Grappa Sarpa di Poli	2 cl
Grappa di Prosecco	2 cl
Grappa Sarpa di Poli Barrique	2 cl
Wildkirsche No. 1	2 cl
Etter Fruchtbaum	2 cl
Etter Kirsche	2 cl



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 5 mit Konservierungsstoff
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 mit Nitritpökelsalz
- 14 mit Nitrat
- 15 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 16 mit Milcheiweiß
- 17 bestrahlt
- 18 enthält gentechnisch veränderte Sojabohnen
- 19 Nährwert pro 100 ml: <1 kJ (<,025 kcal)
- 20 Argentinisches Rindfleisch

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- A** Ei
- B** Fisch
- C** Krebstiere
- D** Milch
- E** Sellerie
- F** Sesamsamen
- G** Schwefeldioxid
- H** Erdnüsse
- I** Glutenhaltiges Getreide
- J** Lupinen
- K** Schalenfrüchte
- L** Senf
- M** Sojabohnen
- N** Weichtiere