

# Soup & Salads

<b>Beef Tea</b>	9,50 €
<i>Doppelt geklärte Rinderkraftbrühe mit feinen Filetspitzen und Gemüsebrunoise</i>	
<b>NYC Caesars Salad</b>	11,00 €
<i>Klassischer Romanasalat mit Sardellen-Kapern-Sahne Dressing und Parmesanspänen dazu Buttercroûtons <sup>A,I,J,M,I</sup></i>	
<b>The Steakhouse Bread Salad</b>	13,00 €
<i>Büffelmozzarella mit sonnengereiften Buschtomaten verfeinert mit einem Balsamico - Orangen Dressing dazu Buttercroûtons und Pinienkerne <sup>A,M,I</sup></i>	
<b>Texas Steak Salad</b>	25,80 €
<i>Verschiedene Blattsalate mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika und sautierten Champignons verfeinert mit einer Orangencreme dazu gebratene Streifen vom australischen Filet</i>	

# Starters

<b>Royal Achat Steakhouse Schnecken</b>	11,50 €
<i>Der Steakhouse Klassiker: Afrikanische Riesenschnecken gratiniert mit einer köstlichen Knoblauch-Kräuter Royale <sup>M,I</sup></i>	
<b>The All Argentinian Wild Steakhouse Jumbo Shrimp</b>	13,00 €
<i>Rotmeergarnelen gebraten in einer Knoblauch-Thymianbutter dazu eine aromatische Cocktailsauce <sup>H,I,M</sup></i>	
<b>Goat cheese with Parma Ham</b>	11,00 €
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit einer Kräuterkruste auf einem Parmaschinken-Bett <sup>M,I</sup></i>	
<b>The Classic Steak Tatar</b>	21,00 €
<i>Filettatar mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Eigelb und Cognac dazu Baguette <sup>I,J,I</sup></i>	
<b>Carpaccio „Al Capone“</b>	19,00 €
<i>Carpaccio vom feinsten australischen Filet mit einer Trüffel-Limetten Vinaigrette, Kirschtomaten, Parmesan und Rucola</i>	
<b>Carpaccio „Frank Sinatra“</b>	19,80 €
<i>Carpaccio vom feinsten amerikanischen Filet mit einer Tomaten-kräuterpesto, Champignons, Parmesan und Rucola</i>	
<b>Gemischte Vorspeisenplatte</b>	19,00 €
<i>individuelle Zusammenstellung von fünf verschiedenen Vorspeisen</i>	

# Best Beef

## Prime Quality Australian Filet

Das Filet – zart und mager

Lady's Cut	200 g	28,90 €
Regular Cut	300 g	40,00 €
Banker's Cut	400 g	48,90 €

## The Truffle Filet

Getrüffelte Medallions vom Filet

29,90 €

## The Walnut Blue cheese Filet

Medallions vom Filet mit Walnuss und Gorgonzola gratiniert <sup>M, V, I</sup>

30,00 €

## Cut with Goatcheese

Medallions vom Filet mit einer pikanten Ziegenkäsekruste <sup>M, I</sup>

30,00 €

## Mignon á la Parma

Medallions vom Filet umbüllt in einem Parmaschinken Mantel auf einem Rucola Bett mit Parmesanraspeln

33,00 €

## Filet Mignon

Medallions vom Filet mit einer Sauce Ihrer Wahl

30,00 €

## Cajun Spice Filet

Medallions vom Filet umbüllt mit einem pikant würzigen Kräutermantel

30,00 €

## Chateaubriand For Two

Mittelstück des Filet mit einer Sauce Bèarnaise

pro Person 300 g 43,00 €

## Strip Steak

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fett Rand

250 g	27,00 €
320 g	31,00 €
420 g	40,00 €

## Rib Eye Steak

Das Steak mit dem Fettauge

250 g	30,00 €
350 g	38,00 €
450 g	47,00 €

## Dry Aged Rib Eye

Trockengereifte Spezialität im "Kobe-Style"

250 g	35,00 €
320 g	41,00 €
420 g	55,00 €

## The Surf & Turf

Prime Quality Filet mit ganzem kanadischem Hummer <sup>II</sup>

150 g	58,00 €
200 g	63,00 €
250 g	70,00 €

## Steakplatte

Das Beste aus drei Kontinenten

pro Person 400 g 43,00 €

# Side order / Sauces

**Zu Ihrem Fleisch können Sie wählen:**

French Fries  
Potato Chips  
Baked Potato mit Sourcream <sup>M</sup>  
Kartoffelstampf <sup>M</sup>  
Cole Slaw – Krautsalat <sup>I</sup>  
Knoblauchbaguette <sup>A</sup>

Blattspinat <sup>M</sup>  
grüne Bohnen  
Marktgemüse  
gemischter Beilagen Salat  
Steakhouse Bratkartoffeln

**je Beilage 5,90€**

Corn à la Fabienne  
Gebratener Maiskolben mit karamellisiertem Zucker <sup>I</sup>  
Gebratene Champignons  
Kartoffelecken mit Sourcream <sup>M</sup>

**je Beilage 6,90€**

**Grüner Spargel**

**13,00 €**

**Trüffelstampf <sup>M</sup>**

**8,00 €**

**Getrüffelte Parmesan Fries <sup>M</sup>**

**8,00 €**

**Saucen**

**je Sauce 2,50 €**

Kräuterbutter <sup>M</sup>  
Pfeffersauce  
Whiskysauce  
Trüffel – Kräuterjus

Dijon Senf Sauce <sup>M,X,I</sup>  
Blue Cheese Sauce <sup>M</sup>  
Barbecue Sauce <sup>I</sup>  
Sauce Béarnaise <sup>M,I</sup>

## Fish

**Edelfischvariation**

**35,00 €**

Trio aus Edelfischen, poschiert in Sauvignon Blanc an Kräuter-Zitronensauce <sup>J,M</sup>

**The Big Tiger Prawns**

**36,00 €**

250g Scampi gegrillt in Limettenbutter mit geschmolzenen Kirschtomaten  
und einem Aioli-Dip <sup>H,I,M</sup>

## Burgers

<b>The Club Cheeseburger</b>	<b>23,00 €</b>
<i>350 g reines Rindfleisch belegt mit 14 Monate gereiftem Farmhouse Cheddar <sup>M</sup></i>	
<b>Beef Club Burger</b>	<b>24,00 €</b>
<i>350 g medium gebratenes Rindfleisch mit krossem Bacon, Dijon-Senf-Mayonnaise, BBQ Sauce, rosa Himalaya-Salz <sup>LX,1</sup></i>	

## Desserts

<b>Marzipan-Brownie</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Kokos-Panna Cotta trifft Orangen-Crème Brûlée <sup>M</sup></b>	<b>8,90 €</b>
<b>American Cheesecake</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Schokoladenmalheur</b>	<b>8,50 €</b>
<i>Warmer, fluffiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern <sup>A,LL</sup></i>	
<b>Erfrischend fruchtige Sorbet Variation</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Special Dessertvariation for Two</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Lassen Sie sich überraschen !</i>	

# Drinks

## Bier

<b>Königs Pilsener</b>	0,25 l	3,70 €
<b>Königs Pilsener</b>	0,5 l	6,90 €
<b>Königs Pilsener Radler</b>	0,25 l	3,70 €
<b>Königs Pilsener Radler</b>	0,5 l	6,90 €
<b>Bitburger alkoholfrei</b>	0,33 l	4,00 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,30 l	4,00 €

## Weizen

<b>Benediktiner Hefeweizen hell</b>	0,5 l	6,80 €
<b>Benediktiner Hefeweizen dunkel</b>	0,5 l	6,80 €
<b>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5 l	6,80 €

## Weinschorlen

<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	6,50 €
<b>Rotweinschorle</b>	0,2 l	6,50 €

ENTHÄLT SULFITE

# Drinks

## Wasser

<b>Gerolsteiner Sprudel Classic</b>	0,25 l	3,50 €
<b>Gerolsteiner Sprudel Medium</b>	0,25 l	3,50 €
<b>Gerolsteiner Sprudel Naturell</b>	0,25 l	3,50 €
<b>Gerolsteiner Sprudel Classic</b>	0,75 l	7,90 €
<b>Gerolsteiner Sprudel Medium</b>	0,75 l	7,90 €
<b>Gerolsteiner Sprudel Naturell</b>	0,75 l	7,90 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b> <sup>4,11,15</sup>	0,2 l	3,50 €
<b>Coca Cola Light</b> <sup>4,11,15</sup>	0,2 l	3,50 €
<b>Fanta</b> <sup>9,15</sup>	0,2 l	3,50 €
<b>Sprite</b> <sup>9,15</sup>	0,2 l	3,50 €
<b>Spezi</b> <sup>4,9,11,15</sup>	0,2 l	3,50 €
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>13</sup>	0,2 l	3,50 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>13</sup>	0,2 l	3,50 €
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>13,15</sup>	0,2 l	3,50 €

## Säfte / Saftschorlen von Granini

<b>Orangensaft</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Maracujasaft</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Kirschnektar</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Bananennektar</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Kiba Kirsch-Bananennektar</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Johannisbeernektar</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Saftschorlen</b>	0,2 l	4,50 €

## Warme Getränke

<b>Espresso</b> <sup>11</sup>		3,80 €
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>M,11</sup>		4,00 €
<b>Espresso doppelt</b> <sup>11</sup>		5,90 €
<b>Kaffee Crème</b> <sup>11</sup>		4,00 €
<b>Cappuccino</b> <sup>M,11</sup>		4,90 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>M,11</sup>		5,00 €
<b>Tee</b>		3,50 €

# Unsere Weinempfehlung

## Offene Weißweine

**Baden Langenbach** 0,2 l 8,50 €  
**Weiß Burgunder Q.b.A.**  
*frisch mit ausgeprägten Fruchtaromen - trocken*  
ENTHÄLT SULFITE

**Portugal Antonio Lopes** 0,2 l 8,50 €  
**Vinho Verde D.O.C.**  
*leicht perlend, frisch - trocken*  
ENTHÄLT SULFITE

## Offene Rotweine

**Rheinbessen** 0,2l 8,90 €  
**Mainzer Domberr Dornfelder Q.b.A.**  
*angenehm, harmonisch, gute Balance - halbtrocken*  
ENTHÄLT SULFITE

## Offene Rotweine

**Chile Concha y Toro** 0,2 l 8,90 €  
**Cabernet Sauvignon / Merlot**  
*ausgeprägte Frucht, weich und elegant - trocken*  
ENTHÄLT SULFITE

**Tempranillo** 0,2l 9,20 €  
**Reinares Bodegas Eguren**  
*Duft roter Früchte, intensive und kraftvoll - trocken*  
ENTHÄLT SULFITE

*Sehr geehrte Gäste,*

*seit dem 13.12.2014 gibt es laut EU eine neue  
Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).*

*Darin ist festgeschrieben, wie Lebensmittel künftig gekennzeichnet werden müssen.*

*Bei Fragen steht Ihnen unser  
Servicepersonal natürlich gerne zur Verfügung.  
Einen angenehmen Aufenthalt im Steakhouse Fulda  
wünscht Ihnen Ihr Beefclub Team!*

Kennzeichnung	Allergene		Nummer	Zusatzstoffe
A	Weizen	<b>Gluten</b>	1	Konservierungsstoff
B	Roggen		2	Nitritpökelsalz
C	Gerste		3	Antioxidationsmittel
D	Hafer		4	Geschmacksverstärker
E	Dinkel		5	Phosphat
F	Kamut (Khorasan W.)		6	geschwärzt
G	Hybridstämme		7	gewachst
H	Krebstiere		8	enthält Phenylalaninquelle
I	Eier		9	Süßungsmittel
J	Fisch		10	Koffeinhaltig
K	Erdnuss		11	erhöhter Koffeingehalt
L	Soja		12	chininhaltig
M	Milch		13	gentechnisch verändert
N	Cashewnuss		14	Farbstoff
O	Haselnuss	<b>Schalenfrüchte</b>	15	kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
P	Macadamianuss			
Q	Mandel			
R	Paranuss			
S	Pecanuss			
T	Pistazie			
U	Queenslandnuss			
V	Walnuss			
W	Sellerie			
X	Senf			
Y	Sesam			
Z	Schwefeloxid			
+	Lupine			
#	Weichtiere			