

THE WORLD'S BEST BEEF

---

# Welcome To The Beef Club

Tradition und feinstes Fleisch in einladendem Ambiente. Wir sind seit Jahren der Garant für beste Steaks aus aller Welt. Nur ausgesuchte Zutaten ermöglichen Genuss auf höchstem Niveau und somit steht bei uns die Qualität immer an erster Stelle. Schmecken Sie unsere Leidenschaft, genießen Sie unseren Service und erleben Sie Steak-Genuss, den Sie lieben werden.

*„Es gibt nur ein Original: Das Original!“*

A stylized, handwritten signature in gold ink, likely belonging to a chef or restaurant owner, positioned at the bottom of the page.

# Starters

## C O L D

---

### Carpaccio

Feinstes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, garniert mit Rucola, Parmesan, edlem Balsamico<sup>3,5</sup> & Baguette 13,00

### Club Appetizer

Gefüllte Paprika mit Frischkäse, Oliven, Knoblauchcreme & Baguette 10,00

### Cheese Appetizer

Verschiedene Käsesorten, garniert mit Obst, Feigenkonfitüre & Baguette 14,00

## W A R M

---

### Goat Cheese

Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig auf fruchtigem Salat & Baguette 12,00

### Bull Soup (Rindfleischsuppe)

Homemade Bull Soup mit Rinderfiletspitze, pikant 7,00

### Baked Feta Cheese

mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven in Knoblauch-Olivenöl & Baguette 9,00

### Grilled Mushrooms (Champignons vom Grill)

in Knoblauch-Riesling-Cremesauce & Baguette 9,00

### Scampi

serviert auf einer pikanten Knoblauch-Olivensauce & Baguette 14,00

*Ein wahrer Genuss für Feinschmecker*

# Black Angus Grainfeed Beef

## Black Angus steht für Steakkultur.

Aber nur dort, wo beste Zuchtlinien und optimale Bedingungen zusammenkommen, kann bestes Rindfleisch für das perfekte Steak erzeugt werden. Wie in der weiten Landschaft von New South Wales in Australien mit ihrem gemäßigten Klima. David Warmoll, der erfahrene Rinderzüchter der Jack's Creek Farm hält reine Black-Angus-Tiere in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht. Das Resultat ist Spitzenfleisch mit einer sensationellen Marmorierung. Zur Zucht werden auf der Jack's Creek Farm ausschließlich erstklassige Zuchtlinien aus der Region selbst verwendet. Die Aufzucht folgt zweigeteilt: Anfangs grasen die Jungrinder freilaufend. Dann erhalten sie mindestens 150 Tage lang Getreidefutter. Das Getreide wird regional eingekauft und ist frei von genetisch behandelten Organismen, ohne jegliche wachstumsfördernde Futterzusätze und ohne Hormonbehandlung.

## Black Angus Ribeye (Entrecote)

Die feinen Fettäderchen des Ribeyes machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

<b>Regular Cut</b>	ca. 350gr.	39,00
<b>Je weitere</b>	100gr.	12,00
<b>Cooking Stage</b>	<b>Medium, Medium Rare</b>	

## Black Angus Strip Loin (Rumpsteak)

Original Jack's Creek Beef Strip Loin. Das Rumpsteak mit dem begehrten Fettrand und einer feinen Marmorierung des Fleisches.

<b>Regular Cut</b>	ca. 350gr.	36,00
<b>Je weitere</b>	100gr.	12,00
<b>Cooking Stage</b>	<b>Medium, Medium Rare</b>	

## The Golden Bone (Black Angus T-Bone)

Der Name entstand ca. 1840 in New York. Hier servierten die Hafenrestaurants (Porterhouse) den Arbeitern saftige und mindestens 600gr. schwere Steaks. So ging der Name um die Welt. Der Klassiker unter den „Großen“ mit kernig-kräftigem Geschmack und typischem T-Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten.

<b>Regular Cut</b>	ca. 600gr.	43,00
<b>Cooking Stage</b>	<b>Medium, Medium Rare</b>	

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter. Andere Beilagen und Saucen bitte nach Wunsch bestellen.  
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Steaks vor dem Grillen.

DAS BESTE AUS BEIDEN WELTEN

# F1 Wagyu-Angus

## Formel 1.

Die Farmer-Familie Warmoll kreuzte japanische Tajima-Rinder zu gleichen Gen-Teilen mit heimischen schwarzen Angus. Das Fleisch, nach Warmolls Farm F1 Wagyu benannt, vereint die besten Eigenschaften beider Rassen – die Marmorierung und Saftigkeit des Wagyu und der urige Rinder-Flavour des Black Angus.

## Wagyu Chuck Flap

Genuss pur. Extrem stark marmoriert. Chuck Flap Beef wird aus dem Rindernacken geschnitten. Dieses hervorragend marmorierte Wagyu Steak wird von uns kurz angebraten.

<b>Regular Cut</b>	ca. 250gr.	39,00
<b>Je weitere</b>	100gr.	12,00

## Wagyu Flank Steak (Bavette De Flanchet)

Das Flank Steak, oder auch Babelle De Flanchet genannt, wird aus dem Rinderbauchlappen geschnitten. Dieses Stück zeichnet sich durch einzigartig intensiven Geschmack aus.

*Von uns kurz angebraten & tranchiert*

<b>Regular Cut</b>	ca. 250gr.	36,00
<b>Je weitere</b>	100gr.	12,00

## Wagyu Tri-Tip Steak (Bürgermeisterstück)

Dieses feine Stück war damals so beliebt, dass der Fleischer es für seine besten Kunden zur Seite legte (Pfarrer & Bürgermeister). Leicht marmoriert sorgt dieses Beef für wahren Genuss. Das kurzfasrige Fleisch stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel.

*Von uns kurz angebraten & tranchiert*

<b>Regular Cut</b>	ca. 250gr.	34,00
<b>Je weitere</b>	100gr.	12,00

*Unsere Wagyu-Angus Steaks werden nur in der Garstufe Medium-Rare / Rare gegrillt*

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter. Andere Beilagen und Saucen bitte nach Wunsch bestellen.  
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Steaks vor dem Grillen.

# Kagoshima Beef

## Kaiserlich.

Das Fleisch der Kaiser und Kenner. In Japan werden für die besten Stücke des „Kaviar unter den Steaks“ bis zu 1.000 Euro das Kilo gezahlt. „Wagyu“ heißt Rind („Gyu“) aus Japan („Wa“).

## Japanese Kagoshima Strip Loin

(A5 Rumpsteak Strip Loin BMS 8-12)

Höchster Marmorierungsgrad

*Ein unglaubliches Geschmackserlebnis*

Je	100 gr.	65,00
<b>Club Offer For Two</b>	ca. 400gr.	220,00
<b>Cooking Stage</b>	<b>Rare, Bleu</b>	

## LEGENDARY

# Cornfed Beef Platin Label

Auf den unendlichen Steppen und Weiden im US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit und liefern perfektes Fleisch für die amerikanischen Steakkultur.

Das zarteste und begehrteste Fleischstück. Das Filet liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird – daher besonders feinfaserig und mager. Das vielleicht beste Filet der Welt! **Für den Liebhaber edelsten Fleisches!**

## US Prime Tenderloin (Filet Centerpiece)

*Best Quality You Can Get!*

Ladies Cut	ca. 180gr.	39,00
Gentlemen´s Cut	ca. 250gr.	49,00
Je weitere	100gr	14,00
<b>Cooking Stage</b>	<b>Medium Rare, Rare, Bleu</b>	

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter. Andere Beilagen und Saucen bitte nach Wunsch bestellen.  
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Steaks vor dem Grillen.

# Side Orders

## Mashed Potatoes

(Kartoffelstampf)

mit Trüffelbutter 7,00

## Potato Wedges

mit Sour Cream 4,00

## Steakhouse Fries

4,00

## Knoblauchbaguette

Ein Klassiker als Vorspeise oder Beilage 3,00

## Side Salad

(Beilagensalat)

Knackiger Blattsalat, Rucola, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, edler Balsamico <sup>3.5</sup> und Essig/Öl 5,00

## Fried Potatoes

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 5,00

## Corn On The Cob

Maiskörner in Knoblauchbutter gebraten 4,00

## Tomato Salad

mit roten Zwiebeln und Essig/Öl 5,00

## Grillgemüse

5,00

## Röstzwiebeln

4,00

## Frische Champignons

mit Zwiebeln und Knoblauch 5,00

## Frischer Blattspinat

mit Knoblauch 4,00

## Mediterraner Gemüserais

4,00

## Feta Cheese Salad

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, geriebenem Feta Käse & Essig/Öl 8,00

## Pimientos De Padrón

Spanische Bratpaprika mit Meersalz 6,00

# Sauces

## Sour Cream

3,00

## Hot Chili

feurige Chili-Sauce auf reifen Chilis mit geriebenem asiatischen Knoblauch 3,00

## Pfeffersauce (warm)

3,00

## BBQ Club Sauce

rauchige Barbecue-Sauce mit geräuchertem Pfeffer und Bourbon-Whiskey 3,00

## Knoblauchsauce (warm)

3,00

## Sauce Bernaise (warm)

3,00

# Beef Cuts

## 1. Entrecôte / Ribeye

Das Ribeye ist ein Stück aus dem vorderen Rücken und auch bekannt als Entrecôte. Zu den typischen Eigenschaften gehört das ausgeprägte Fettauge und drei bis vier Muskelstränge, aus denen sich dieses Stück zusammensetzt.

*Ein Genuss für Kenner!*

## 2. Rumpsteak / Roastbeef / Strip Loin

Das Strip Loin stammt aus dem hinteren Rücken und ist auch bekannt als Roastbeef, Rumpsteak. Man erkennt das Stück am deutlich sichtbaren Fettrand, der für den tollen Geschmack und die Saftigkeit des Fleisches verantwortlich ist.

## 3. Flank Steak / Bavette De Flanchet

Das Flank Steak, oder auch Bavette De Flanchet genannt, wird aus dem Rinderbauchlappen geschnitten. Dieses Stück zeichnet sich durch einzigartig intensiven Geschmack aus.

*Wird von uns kurz angebraten und tranchiert!*

## 4. Filetsteak / Tenderloin

Das zarteste und begehrteste Fleischstück. Das Filet liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird – daher besonders feinfaserig und mager.

*Für den Liebhaber edelsten Fleisches!*

## 5. Tri-Tip Steak

Dieses feine Stück war damals so beliebt, dass der Fleischer es für seine besten Kunden zur Seite legte (Pfarrer & Bürgermeister). Leicht marmoriert sorgt dieses Beef für wahren Genuss. Das kurzfasrige Fleisch stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel.

*Wird von uns kurz angebraten & tranchiert!*

## 6. Golden Bone / T-Bone Steak

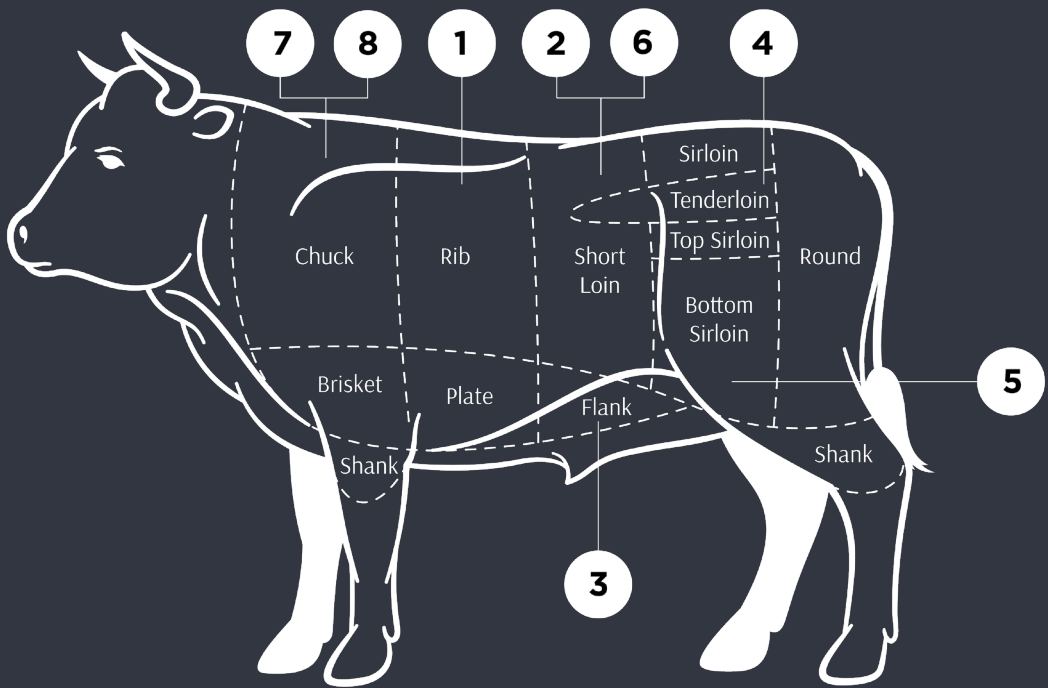
Der Name entstand ca. 1840 in New York. Hier servierten die Hafenrestaurants (Porterhouse) den Arbeitern saftige und mindestens 600gr. schwere Steaks. So ging der Name um die Welt. Der Klassiker unter den „Großen“ mit kernig-kräftigem Geschmack und typischem T-Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten.

## 7. Flat Iron

Das international genannte *Shoulder Top Blade* aus der Rinderschulter gilt bei den Insidern als Lieblings-Cut. Jamie Oliver nennt das Flat Iron Steak „Best Steak Ever“.

## 8. Chuck Flap

Genuss pur. Extrem stark marmoriert. Chuck Flap Beef wird aus dem Rindernacken geschnitten.



## Garstufen

<b>Bleu</b>	roher, kalter Kern
<b>Rare</b>	blutig, kalter Kern
<b>Medium Rare</b>	leicht blutig, warmer Kern
<b>Medium</b>	rosa, warmer Kern
<b>Medium Well</b>	leicht rosa, heißer Kern
<b>Well Done</b>	ist uns nicht bekannt



# Salads

## Beef Club Salad

Großer gemischter Salat mit knackigem Blattsalat, frischem Rucola, saftigen Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken, edlem Balsamico <sup>3,5</sup>, Parmesan & Essig/Öl

mit Black-Tiger Garnelen	18,00
mit Rinderfiletstreifen	21,00
mit Putenbruststreifen	16,00

## Side Salad (Beilagensalat)

Knackiger Blattsalat, Rucola, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, edler Balsamico 3,5 & Essig/Öl

5,00

## Feta Cheese Salad

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, geriebenem Feta Käse & Essig/Öl

8,00

## Tomato Salad

mit roten Zwiebeln & Essig/Öl

5,00

# Beef Club Burger

Der klassische Burger, nach guter amerikanischer Tradition und allen Regeln der Kunst zubereitet, ist rund um die Welt an Beliebtheit nicht zu übertreffen. Denn nur die besten Zutaten werden verwendet.

## Club Burger

Pikanter Rindfleisch-Burger mit gerösteten Zwiebeln, kross gegrilltem Bacon, dazu knackiger Salat, saftige Tomaten, Gewürzgurken, Steakhouse Sauce & Steakhouse Fries

19,00

## Red Devil Cheeseburger

Deftiger Rindfleisch-Burger mit Cheddar Cheese <sup>1</sup> überbacken, dazu rote Zwiebeln, knackige Salatblätter, saftige Tomaten mit edlem Balsamico <sup>3,5</sup>, feurigen Jalapenos, Gewürzgurken <sup>1</sup>, Steakhouse Sauce & Steakhouse Fries

20,00

## Puten Burger

Saftiger Putenfilet Burger mit Spinat und Käse überbacken, serviert mit Steakhouse Fries

18,00

Unsere Beef Burger sind zu 100% aus eigener Herstellung und nur vom Prime Beef (ca. 350gr.) zubereitet.

# And Even More

## Beef Club Choice

Kleines Prime Filet Mignon, super zart & saftig (ca. 120gr.) & Wagyu Tri-Tip (ca. 150gr.) mit gebratenen Scampi in einer Knoblauch Olivensauce. Serviert mit mediterranem Grillgemüse

47,00

## Pepper Beef Medaillons

Zarte und geschmackvolle Rindermedaillons mit pikanter Pfeffersauce, serviert mit Steakhouse Fries

ca. 200gr. 29,00

Je weitere 100gr. 12,00

THE UNKNOWN SPECIAL ONE

## Wagyu Flat Iron Steak

Das international genannte *Shoulder Top Blade* aus der Rinderschulter gilt bei den Insidern als Lieblings-Cut. Jamie Oliver nennt das Flat Iron Steak „Best Steak Ever“. Serviert mit Grillgemüse

Regular cut ca. 250gr. 39,00

Je weitere 100gr. 12,00

## Club Schnitzel

Saftiges Geflügelschnitzel mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

17,00

## Filled Tenderloin

Gefülltes Rinderfilet mit Käse & Schinken, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

32,00

## Langostinos

5 Riesen-Black-Tiger Langostinos mit Kopf und Schale gegrillt. Serviert mit mediterranem Gemüse

31,00

*Für Kenner & Gourmets*

## Putensteak

Zartes und fettarmes (ca. 300gr.) Putenbrustfilet vom Grill. Serviert mit mediterranem Grillgemüse

23,00

# Dessert Card

## Ice Cream Sorbet

Verschiedene Eissorbetsorten

7,00

## Griddle-Cake

Crêpes mit Bourbon Vanilleeis & Schokoladensauce.  
Garniert mit Erdbeeren

11,00

1/2 Portion

6,00

## Bourbon Vanilla Ice Cream

Vanilleeis mit Schokoladensauce und gerösteten Mandeln

5,00

## Cheese Dessert

Verschiedene Käsesorten, garniert mit Obst, Feigenkonfitüre  
& Baguette

14,00

# Hot Drinks

Espresso <sup>11</sup>

2,50

Espresso Doppio <sup>11</sup>

3,50

Espresso Macchiato <sup>11</sup>

3,50

Kaffee Creme <sup>11</sup>

2,50

Cappuccino mit Milch <sup>11</sup>

3,00

Latte Macchiato <sup>11</sup>

3,50

# Inhaltsstoffe

Unseren verehrten Gästen zur Information

Zusatzstoffe in Lebensmittel / Hinweise zu Speisen

Die Zusatzstoffzulassungsverordnung schreibt die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen durch Kennziffern vor, die wir hiermit zur Einsicht abdrucken.

## Übersicht der angewandten Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Emulgatoren, Stabilisatoren
5. Verdickungsmittel, Geliermittel, modifizierte Stärke
6. Säuerungsmittel, Säureregulatoren
7. Trennmittel, Überzugsmittel, Kaumassen
8. Geschmacksverstärker, Aromastoffe, Phosphor
9. Zuckeraustauschstoffe, künstliche Süßstoffe
10. geschwefelt
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig

## Hinweise

15. kann Reste von Gräten enthalten
16. Pfanne ist heiss

Folgende Speisen, die in dieser Speisekarte aufgeführt sind, können die gekennzeichneten Zusatzstoffe enthalten:

Champignons	6	Speck	2, 3, 8
Eis	4, 5	Wildpreisselbeeren	5
Oliven	6		

STRICTLY LIMITED

# Beef Club Member Cards



## Welcome To The Exclusiveness

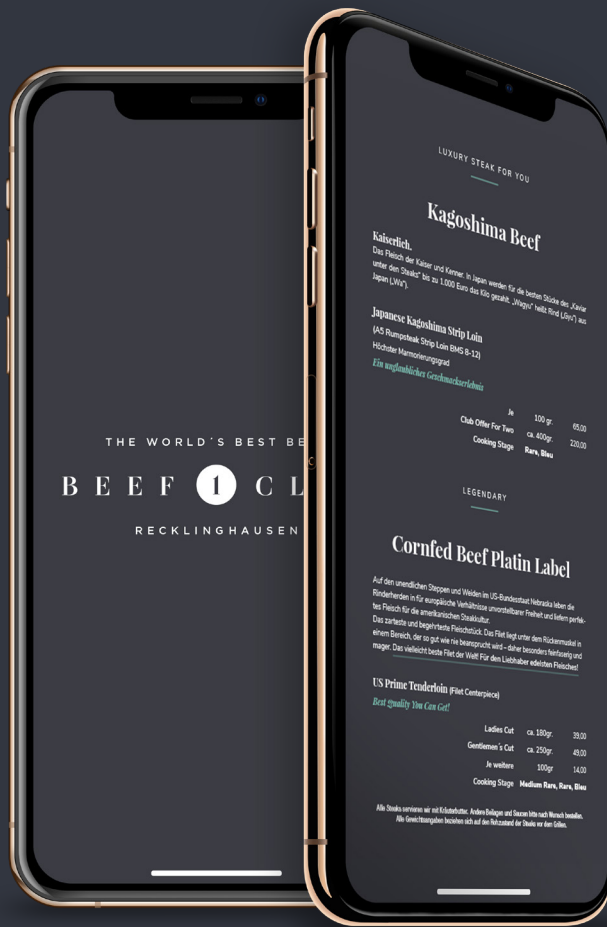
We present you our exclusive Beef Club Member Cards in the strictly limited versions gold and platinum. Experience exclusive tastings, events and member specials.

*Welcome to the exclusiveness of the Beef Club*

You have questions about our Member Cards and want to know more?

Contact us.

*Your Beef Club No.1 Team*



Besuchen Sie uns auch im Internet

[www.beefclub-no1.com](http://www.beefclub-no1.com)

## BEEF CLUB NO.1

Halterner Straße 1  
45657 Recklinghausen

Telefon: 02361 - 908 20 20

[info@beefclub-no1.com](mailto:info@beefclub-no1.com)  
[www.beefclub-no1.com](http://www.beefclub-no1.com)

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Samstag 18.00 - 23.00 Uhr  
Sonntag und Montag geschlossen