



# BEEF CLUB

*Luxury Club for you.*

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.

### **Supreme Beef From Around The World**

Our location was rebuild from the ground with a vision; a vision of creating an atmosphere where mediterranean style meets modern elegance. Take joy in our comfortable lounge seats and get fascinated by our atmosphere and of course by our centerpiece: Supreme Beef From Around The World.

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



# Starters

## C O L D

---

### **US Rindercarpaccio vom Filet**

Feinstes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, garniert mit Rucola, 36 Monate gereiftem Parmesan, edlem Balsamico<sup>3,5</sup> und Baguette

14,00

### **Club Appetizer**

Gefüllte Paprika mit Frischkäse, Oliven, Knoblauchcreme und Baguette

10,00

### **Cheese Appetizer**

Verschiedene Käsesorten, garniert mit Obst, Feigenkonfitüre und Baguette

15,00

### **Wagyu Carpaccio**

Hauchdünn geschnittenes Wagyu-Beef, garniert mit Rucola, 36 Monate gereiftem Parmesan, edlem Feigen-Balsamico, gerösteten Pinienkernen und Baguette

23,00

## W A R M

---

### **Goat Cheese**

Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig auf fruchtigem Salat und Baguette

13,00

### **Bull Soup (Rindfleischsuppe)**

Homemade Bull Soup mit Rinderfiletspitze, pikant

7,00

### **Baked Feta Cheese**

mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven in Knoblauch-Olivenöl und Baguette

9,00

### **Grilled Mushrooms (Champignons vom Grill)**

in Knoblauch-Riesling-Cremesauce und Baguette

9,00

### **Scampi**

serviert auf einer pikanten Knoblauch-Olivensauce und Baguette

14,00

*Ein wahrer Genuss für Feinschmecker*

# Prime Beef - Prime Taste

## US Prime Ribeye (Entrecôte)

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

<b>Regular Cut</b>	ca. 300 gr.	39,00
<b>Presidential Cut</b>	ca. 500 gr.	63,00

## US 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.

*Von uns kurz angebraten und tranchiert*

<b>Regular Cut</b>	ca. 250 gr.	29,00
<b>Je weitere</b>	100 gr.	12,00

# Cornfed Beef Platin Label

*Das vielleicht beste Filet der Welt:*

## US Prime Tenderloin American Filet (Filet Centerpiece)

*Best Quality You Can Get!*

<b>Regular Cut</b>	ca. 220 gr.	49,00
<b>Gentlemen's Cut</b>	ca. 320 gr.	69,00
<b>Als Surf'n Turf mit gebr. Black Tiger Garnelen</b>		+ 8,00
<b>Cooking Stage</b>	<b>Medium Rare, Rare, Bleu</b>	

## US Prime Chateaubriand

Chateaubriand oder Doppel-Lendensteak ist ein Stück aus dem Kopf des Rinderfilets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768-1848) zurück. Wird von uns kurz angebraten und tranchiert. Serviert wird Chateaubriand nach Tradition mit Sauce Bernaise und gegrilltem Gemüse.

<b>Regular Cut</b>	ca. 300 gr.	59,00
--------------------	-------------	-------

# New Zealand Beef

Herford und Angus Rinder werden in New Zealand ganzjährig auf großen Weiden gehalten. Die meisten Rinder werden von Züchtern mit nichts als saftigem Gras gefüttert (bekannt als: "All gras" Fütterung). Durch diese Art der Haltung und Fütterung wird das Fleisch besonders zart und kräftig im Geschmack. 100% frei von Wachstumshormonen und Antibiotika. Charakteristisch für neuseeländisches Beef ist zartes, saftiges Fleisch, lange Reifezeit (bis zu zwölf Wochen bei Seetransport), eine feine Marmorierung und ein geringer Anteil an gesättigten Fettsäuren.

## New Zealand Strip Loin (Rumpsteak)

*Kräftiger Geschmack, mit Fettrand*

<b>Regular Cut</b>	ca. 300 gr.	29,00
<b>Presidential Cut</b>	ca. 500 gr.	49,00

## New Zealand Tenderloin (Filet Centerpiece)

*Premium Filet mit feiner Fettmarmorierung - Enjoy Life To The Fullest*

<b>Regular Cut</b>	ca. 220 gr.	33,00
<b>Gentlemen's Cut</b>	ca. 320 gr.	47,00
<b>Als Surf'n Turf mit gebr. Black Tiger Garnelen</b>		+ 8,00

# 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.

## Tomahawk Australian Beef

Aus der Mitte der hohen Rippe geschnitten. Es handelt sich um ein Prime Rib-Eye Steak mit kleineren Knochen. Auch bekannt als Delmonico Steak, Tomahawk, Entrecote (French) oder Scotch Filet (Australia). Mit Fettkern aus drei typischen Muskelsträngen und einer perfekten Marmorierung.

*Für Kenner, harte Jungs und starke Mädels!*

<b>min.</b>	500-800 gr.	
<b>Je</b>	100 gr.	9,00

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.

# Kobe Beef

*In Japan werden die besten Stücke als „Kaviar unter den Steaks“ bezeichnet.*

Das teuerste Rindfleisch der Welt. Das Kobe-Rind besitzt eine besonders mürbe Struktur und ist das am stärksten marmorierte Fleisch der Welt. Nicht einmal 3.000 Rinder pro Jahr, die ihr umsorgtes Luxus-Leben in der Region Hyogo verbracht haben, dürfen sich nach der Provinzhauptstadt Kobe benennen. Kobe-Rind ist keine Hausrindrasse, sondern lediglich eine Herkunftsbezeichnung für die Rasse der Tajima Rinder.

Merkmale des Produkts sind eine ausgeprägte Zartheit, ein vollmundiger Geschmack sowie eine ausgewogene Marmorierung.

Da es sich bei unserem Kobe-Beef um ein absolutes Top-Produkt handelt, bevorraten wir in der Regel nur kleine Mengen. Um sicherzustellen, dass Ihr Kobe Beef in ausreichender Menge vorrätig ist, benötigen wir Ihre Bestellung drei Tage im Voraus!

## Japanese Black Strip Loin

A5 Rumpsteak Strip Loin BMS 8-12 (Höchster Marmorierungsgrad)

*Ein unglaubliches Geschmackserlebnis*

<b>Regular Cut</b>	ca. 200 gr.	190,00
<b>Club Offer For Two</b>	ca. 400 gr.	350,00
<b>Cooking Stage</b>	<b>Rare, Bleu</b>	

# Wagyu Beef

*Das Original*

*Das Fleisch der Kaiser und Kenner. Wagyu heißt Rind (Gyu) aus Japan (Wa).*

*Perfektes Cuvèe*

David Warmol kreuzte in den 90er Jahren Black Angus Kühe mit preisgekrönten Wagyu-Bullen der Rasse Tajima aus der japanischen Präfektur Hyogo, deren Hauptstadt Kobe das Zentrum der japanischen Kobe Beef Kultur ist. Auf der anderen Seite ist das Gebiet New South Wales in Australien mit seinem milden Klima ideal für die Rinderzucht.

## Wagyu Tenderloin

Premium Filet. Luxus pur für den besonderen Anlass und Liebhaber edelsten Fleisches.

ca. 220 gr. 99,00

## Wagyu Strip Loin (Rumpsteak)

Das Steak aus dem Wagyu Roastbeef von der Jack's Creek Farm wurde im Londoner Hyde Park von zwei Jurys unter 70 Einsendungen aus der ganzen Welt zum weltbesten Steak gewählt. Sehr stark marmoriert, mit dem besonders weichen Wagyu-Fettrand.

**Regular Cut** ca. 250 gr. 79,00

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 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“.

*Von uns kurz angebraten und tranchiert*

<b>Regular Cut</b>	ca. 250 gr.	39,00
<b>Je weitere</b>	100 gr.	20,00

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



*Luxury Club for you.*

# 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 und Steakhouse Fries. 21,00

## 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>, feurige Jalapenos, frische Gurken, Steakhouse Sauce und Steakhouse Fries. 22,00

## Texas Burger

Rindfleisch-Burger (ohne Burger-Buns) mit saftigen Tomaten, frischen Gurken, Steakhouse-Sauce, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln, Bacon und Steakhouse Fries. 20,00

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

# Side Orders

## Mashed Potatoes

Kartoffelstampf  
mit Trüffelbutter 7,00

## Sweet Potato Fries

Süßkartoffel Pommes Frites 5,00

## 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 6,00

## Corn On The Cob

Maiskörner in Knoblauch-  
butter gebraten 4,00

## Pimientos De Padrón

Spanische Bratpaprika  
mit Meersalz 6,00

## Tomato Salad

mit roten Zwiebeln  
und Essig/Öl 6,00

## Grill Vegetables

Grillgemüse 6,00

## Roasted Onions

Röstzwiebeln 4,00

## Fresh Mushrooms

Frische Champignons  
mit Zwiebeln und Knoblauch 5,00

## Fresh Spinach Leaves

Frischer Blattspinat mit  
Knoblauch 5,00

## Baked Potato

Ofenkartoffel mit Sour Cream 5,00

## Feta Cheese Salad

mit Gurken, Tomaten, Paprika,  
Zwiebeln, geriebenem Feta-  
Käse und Essig/Öl 9,00

# Sauces

**Sour Cream** 3,00

**Pfeffersauce (warm)** 3,00

## Hot Chili

Feurige Chili-Sauce aus  
reifen Chilis mit geriebenem  
asiatischen Knoblauch 3,00

## BBQ Club Sauce

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

**Sauce Bernaise (warm)** 3,00

**Garlic Sauce (warm)**  
Knoblauchsauce 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 und 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 und 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 600 gr. 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“.

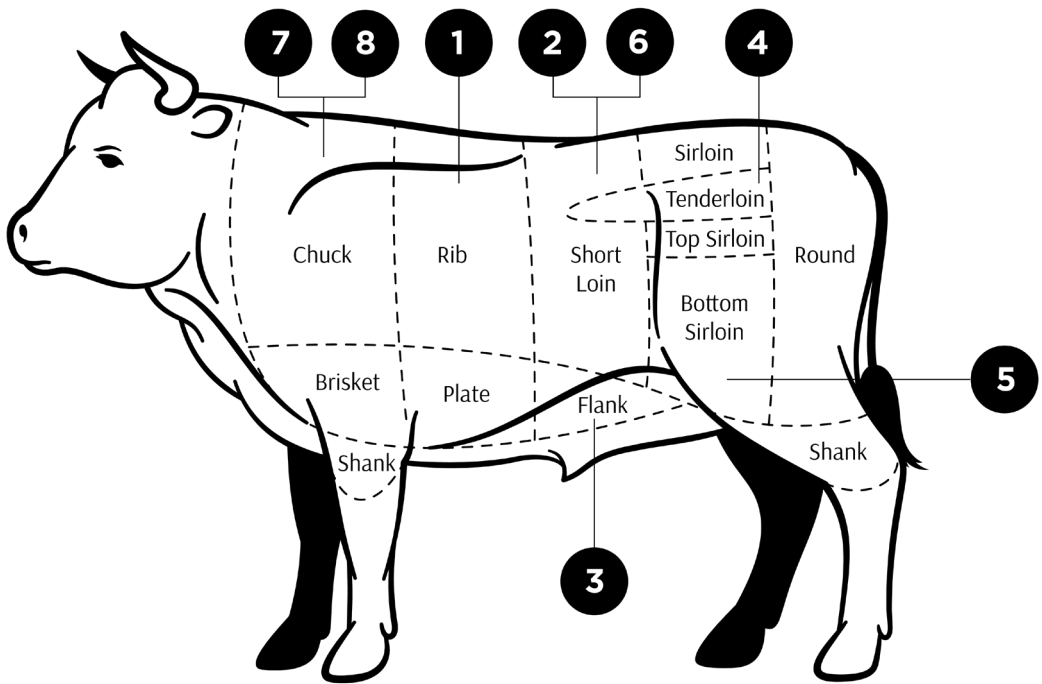
*Wird von uns kurz angebraten und tranchiert!*

## 8. Chuck Flap

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

*Wird von uns kurz angebraten und tranchiert!*





## 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

# and Even More

## 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 600 gr. 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. Serviert mit mediterranem Grillgemüse.

<b>Regular Cut</b>	ca. 600 gr.	49,00
<b>Cooking Stage</b>	<b>Medium, Medium Rare</b>	

## Don Pablo „El Patrón“

Black Angus Grain Feed Rumpsteak mit gebratenen Black Tiger Garnelen in einer Knoblauch-Zitronen-Sauce und einer Beilage nach Wahl.

<b>El Chapo Cut</b>	ca. 250 gr.	33,00
<b>El Patrón Cut</b>	ca. 400 gr.	49,00

## Beef Club Ladies Only

ca. 160 gr. des vielleicht besten Filets der Welt – US Cornfeed Beef – serviert mit Mashed Potatoes und Trüffelbutter.

37,00

## Slow Cooked Beef

Langsam gekochte (ca. 6 Stunden) Filetspitzen vom Primebeef geben dem edlen Gulasch einen feinen Geschmack und das Fleisch wird unwiderstehlich zart! Serviert mit Mashed Potatoes.

19,00

## Filet Beef Medaillons

Zarte und geschmackvolle Rindermedaillons mit frischen Champignons, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Baked Potato und Sour Cream.

	ca. 250 gr.	29,00
<b>Je weitere</b>	100 gr.	12,00

## Langostinos

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

31,00

*Für Kenner und Gourmets*

## Beef Club Salad

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

<b>mit Black Tiger Garnelen</b>	18,00
<b>mit Rinderfiletstreifen</b>	21,00

# Dessert Card

## Ice Cream Sorbet

Verschiedene Eissorbetsorten

8,00

## Griddle-Cake

Crêpes mit Bourbon Vanilleeis und Schokoladensauce,  
Garniert mit Erdbeeren.

13,00

1/2 Portion

7,00

## Bourbon Vanilla Ice Cream

Vanilleeis mit Schokoladensauce und gerösteten Mandeln.

7,00

## Cheese Dessert

Verschiedene Käsesorten, garniert mit Obst, Feigenkonfitüre  
und Baguette.

15,00



*Luxury Club for you.*

**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 17:00 - 22:00 Uhr

Montag geschlossen

# 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*