



# BEEF CLUB

*Luxury Club for you.*



## LIST OF BEVERAGES

# Prosecco · Crémant · Champagne

## **Beef Club No. 1 Pinot Sekt<sup>L</sup> (Deutschland)**

Unser Pinot Sekt extra trocken besitzt eine zarte, fruchtige Nase nach Birnen. Der Sekt hat eine sehr elegante Erscheinung im Mund, fast zart auf der Zunge. Mit einer feinen Perlage und einer eleganten, sehr gut eingebundenen Säure.

4,70 € / 0,1l | 31,00 € / 0,75l

## **Sieur d'Arques Grande Cuvée 1531 Crémant Rosé Brut<sup>L</sup> (Limoux/Frankreich)**

Lebhafter, frischer Rosé Crémant, der duftet wie ein prall gefülltes Obstkörbchen. Sehr ausgewogen, gut strukturiert und delikater.

5,70 € / 0,1l | 36,00 € / 0,75l

## **Bottega Gold Prosecco Brut<sup>L</sup> (Italien)**

Dieser Prosecco der Extraklasse ist ausdrucksstark und intensiv, zeigt sich harmonisch elegant. Er duftet nach reifem Kernobst, Akazienblüten und Maiglöckchen. Seine geschmackliche Fülle wird am Gaumen durch erfrischende Zitrusfruchtnoten ergänzt.

65,00 € / 0,75l

## **Dom Perignon „Luminous Label“ Brut<sup>L</sup> (Frankreich)**

Der berühmteste Champagner Klassiker in moderner Ausstattung mit LED Label. Geschmacklich immer ein Highlight, mit enormer Komplexität und reifer Aromatik.

280,00 € / 0,75l

## **Champagne Ruinart Rosé Brut<sup>L</sup> (Frankreich)**

Ausgesprochen stilvoller Rosé Champagner, mit finessereichem Duft und sehr weiniger Aromatik.

140,00 € / 0,75l

69,00 € / 0,375l

# White Wine

## **Beef Club No. 1 Sauvignon Blanc** <sup>L</sup> (Deutschland)

Ein leichter, fruchtbetonter Weißwein, in dessen Geruch und Geschmack sich Holunderblüten und die Mineralität von Kalkmergelböden widerspiegeln.

3,70 € / 0,1l | 21,00 € / 0,75l

## **Beef Club No. 1 Grauburgunder ObA trocken** <sup>L</sup> (Deutschland)

Für Liebhaber trockener und nicht zu säurebetonter Weine. Klarer, feiner Melonenduft, charmanter Körper, ohne jegliche Schwere, verführerische Aromatik. Passt besonders gut zu Steak, Edelmüsen, Fleisch und Geflügel mit hellen Saucen.

3,70 € / 0,1l | 21,00 € / 0,75l

## **Beef Club No. 1 Scheurebe-lieblich** <sup>L</sup> (Deutschland)

Die Scheurebe begeistert mit ihrem ausgeprägt fruchtigen Bukett. Ein leichter Sommertraum!

3,70 € / 0,1l | 21,00 € / 0,75l

## **Domaine Horgelus** <sup>L</sup> (Frankreich)

Der Horgelus Blanc ist eine trockene Weißwein-Cuvée der Reben Colombard und Sauvignon Blanc aus Frankreich. Das erfrischend duftige Bukett mit Aromen von Blüten und tropischen Früchten sowie Zitrusaromen, zeigt sich auch am Gaumen fruchtig elegant mit einer feinen Säurestruktur.

3,70 € / 0,1l | 21,00 € / 0,75l

## **Beef Club No. 1 Chardonnay** <sup>L</sup> (Deutschland)

Unser Chardonnay Kalkstein ist ein Wein mit Kraft und Fülle in hoher Qualität. Eine angenehme Vanillenote lädt zum Träumen ein. Probieren Sie!

29,00 € / 0,75l

## **Lugana trocken** <sup>L</sup> (Lombardei/Italien)

Fruchtig, eleganter Lugana mit Kräutergarten-herbem Charakter (Birne, Aprikose, mediterrane Kräuter). Sehr abwechslungsreich und doch harmonisch.

33,00 € / 0,75l

## **Sonata Sauvignon Blanc** <sup>L</sup> (Serbien)

Mit seiner gelbgrünen, kristallklaren Farbe hat er einen harmonischen und vollen Geschmack, ist diskret fruchtig und blumig, süffig mit milder Säure. Die Opulenz und Frische der Aromen von Basilikum, Holunder und Apfel schafft eine melodische Ouvertüre und kündigt dadurch etwas Besonderes, Prächtiges und Attraktives an.

35,00 € / 0,75l

## **Casa Rojo „The Orange Republic“ trocken** <sup>L</sup> (Valdeorras DO/Spanien)

Druckvoller und einzigartig samtiger Godello. Herrlich duftig, nach reifer Frucht und exotischen Blüten. Übertreffend viel Struktur und bemerkenswerte Länge.

39,00 € / 0,75l

## **Weißweinschorle** <sup>L</sup>

4,50 € / 0,2l

# Rosé

## **Beef Club No. 1 Rosé<sup>L</sup> (Deutschland)**

Unser Rosé verbindet die Rebsorten Portugieser, Spätburgunder und Dornfelder in einem Rosé Cuvée. Gekühlt getrunken mit Erdbeeren oder Himbeeren ist es ein genussvolles Sommergetränk und macht auch als Solist ein besonderes Trinkvergnügen.

3,70 € / 0,1l | 21,00 € / 0,75l

## **Domaine Horgelus Rosé<sup>L</sup> (Frankreich)**

Der Horgelus Rosé ist ein trockener Roséwein aus Frankreich mit einem erfrischenden Geschmack. Dieser duftet nach roten Beeren und frisch gepflückten Erdbeeren und zeigt sich am Gaumen beeindruckend aromatisch, rund und frisch.

3,70 € / 0,1l | 21,00 € / 0,75l

## **Weingut Dürnberg „Rosé vom Zweigelt“ trocken<sup>L</sup> (Weinviertel/Österreich)**

Ein Wein aus der Serie „Trinkvergnügen“. Und der Name ist Programm: animierend satt in der Farbe, feiner Duft nach roten Beeren und Kirschen, am Gaumen saftig, mit erfrischendem Finish.

29,00 € / 0,75l

## **Casa Rojo „Haru“ Rosé trocken<sup>L</sup> (Jumilla DO/Spainien)**

Haru, ist das japanische Wort für Frühling. Haru ist in Flaschen gefüllter „Frühling“. Fein strukturiert, mit feinem floralen Duft, zarter Frucht und unterstützender Kräuternote.

32,00 € / 0,75l

## **Studio by Miraval Rosé<sup>L</sup> (Frankreich)**

Im Jahr 2019 bringt Brad Pitt in Zusammenarbeit mit dem bekannten Winemacher Jaques Perrin den Studio by Miraval Rosé auf den Markt. Der Wein ist sehr schön zugänglich und easy-drinking. Ein echter Beachside-Rosé, der das relaxte mediterrane Lebensgefühl perfekt in der Flasche einfängt.

35,00 € / 0,75l

## **Rosé-Weinschorle<sup>L</sup>**

4,50 € / 0,2l

# Red Wine

## **Beef Club No. 1 Pinot Noir** <sup>L</sup> (Deutschland)

Aus voll-reifen und gesunden Trauben wurde unser großartiger Rotwein gewonnen. Er besticht durch seine warme, leuchtende Farbe. Im Duft zeigt er eine deutlich ausgeprägte Burgundernote. 14-monatige Lagerung im kleinen Eichenholzfass lassen diesen Wein zu einem Genuss werden.

4,70 € / 0,1l | 31,00 € / 0,75l

## **Beef Club No. 1 Dornfelder-lieblich** <sup>L</sup> (Deutschland)

Der Dornfelder lieblich ist ein Rotwein mit einer angenehmen Süße und einem kräftigen Geschmack. Die tief rote Farbe lädt zum Trinken ein.

3,70 € / 0,1l | 21,00 € / 0,75l

## **Primitivo** <sup>L</sup> (Italien)

Opulente Aromatik in der Nase, mit Noten von Pflaume, Brombeere und Kirsche. Am Gaumen harmonisch, mit weicher Tanninstruktur, viel Frucht und schokoladigem Finish.

4,00 € / 0,1l | 25,00 € / 0,75l

## **Laborie „Impossible Red“ trocken** <sup>L</sup> (Western Cape/Südafrika)

Ausgewogene Rotweincuvée, die durch ihre Aromentiefe beeindruckt. Markante Noten von Mokka und Schokolade, aber auch süße Gewürze und Beerenobst springen praktisch aus dem Glas. Am Gaumen saftig und fleischig, mit perfekter Struktur und weichem Nachhall.

4,00 € / 0,1l | 25,00 € / 0,75l

## **Casa Rojo „Machoman“ trocken** <sup>L</sup> (Jumilla DO/Spainien)

Fülliger Rotwein, mit elegantem und balsamischem Charakter. Am Gaumen frisch-fruchtig mit süßlich würzigen Noten. Ausgesprochen runde Tanninstruktur.

39,00 € / 0,75l

## **Monastery Wine** <sup>L</sup> (Serbien)

Ein edler trockener Rotwein, vollmundig und harmonisch mit einer tiefen rubinroten Farbe und einem intensiven Aroma nach dunklen, reifen Früchten. Üppig, körperlich, komplex. Ein Genuss für harte Jungs und starke Mädels. Einfach göttlich!

49,00 € / 0,75l

## **Bodegas Ateca „Honoro Vera“ Garnacha trocken** <sup>L</sup> (Catalayud DO/Spainien)

Ein saftiger Rotwein, voller Frucht und Vitalität. In der Nase ein Korb voll Brombeeren und Heidelbeeren, mit leicht balsamischen Noten. Am Gaumen druckvoll, aber nicht überladen.

29,00 € / 0,75l

## **Casa Rojo „Maquinon“ trocken** <sup>L</sup> (Priorat DO/Spainien)

Bio-Wein, mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv duftend, am Gaumen dicht und komplex, mit Noten von Pflaumenmus und Rumtopf. Überzeugend ist die weiche Tanninstruktur und der extrem lange Nachhall.

37,00 € / 0,75l

## **Reserva Malbec trocken** <sup>L</sup> (Spainien / Frankreich)

Unglaublich tiefer und kraftvoller Rotwein, der niemals plump und fett wirkt. Schwarze Johannisbeeren und Brombeeren drängen sich in den Vordergrund. Im Nachhall blumige Veilchen und Tabaknoten.

35,00 € / 0,75l

## **Rotweinschorle** <sup>L</sup>

4,50 € / 0,2l



**BEEF CLUB**

*Luxury Club for you.*

## Aperitif

<b>Martini Bianco</b> 14,4% vol.	6,00 € 5cl
<b>Ramazzotti Aperitivo Rosato</b> 15% vol. 5cl Ramazzotti Aperitivo Rosato, 10cl Prosecco	9,00 € 15cl
<b>Rinquinquin Aperitif a la Peche</b> 15% vol. Klassischer Pfirsich Aperitif: (5cl) Rinquinquin, (10cl) Crémant	9,00 € 15cl
<b>Martini Fiero Berry</b> 14,4% vol. Martini Fiero (5cl), Russian Wild Berry (10cl)	8,00 € 15cl
<b>Lillet Wild Berry</b> 6% vol. Lillet Blanc (5cl), Russian Wild Berry (10cl)	9,00 € 15cl
<b>Hugo</b> 7% vol. Holunderblüte/Limette-Cocktail	7,00 € 20cl
<b>Aperol Spritz</b> 8% vol. Aromatisches Getränk mit Bitterorangen-Geschmack	7,00 € 20cl

# Gin

<b>Bobby's Schiedam Dry Gin</b> 42% vol. Holländische Genever-Tradition fusioniert mit indonesischem Geist. Main Botanicals: Nelken, Koriander, Zitronengras, Kubebenpfeffer	8,00 € 5cl
<b>Ferdinand's „5 Y. Anniversary Edit.“ Dry Gin</b> 45% vol. Moderner Dry Gin, ausgestattet mit dem Besten, was die Saar zu bieten hat. Main Botanicals: Schlehe, roter Weinbergpfirsich, Zitronenverbene, 1998 Zilliken Eiswein	9,00 € 5cl
<b>Le Tribute Gin</b> 43% vol. Spanisches Geschmacks- und Design-Highlight, mit der erfrischenden Wucht mediterraner Zitrusfrüchte. Main Botanicals: Limetten, Zitrone, Kumquat, Grapefruit, Mandarine und Zitronengras	8,00 € 5cl
<b>Brockman's Intensely Smooth Prem. Gin</b> 40% vol. Fruchtig-beerdigen Spaßmacher aus Südengland, den man am liebsten Pur genießen möchte. Main Botanicals: Brombeeren, Blaubeeren, Süßholz, Orangenschale	9,00 € 5cl
<b>Tanqueray „Flor de Sevilla“ Distilled Gin</b> 41,3% vol. Orangige Neuinterpretation eines traditionellen Gins! Main Botanicals: Kardamom, Korinader, Orangenschale, Orangenblüte	8,00 € 5cl

# Tequila

## *Super Premium Tequila Mexico*

<b>Padre Azul Anejo</b> 38% vol. 5cl = kleine Flasche	11,00 € 2cl	25,00 € 5cl
<b>Padre Azul Reposado</b> 38% vol. 5cl = kleine Flasche	9,00 € 2cl	21,00 € 5cl

# Wodka

<b>Grey Goose Vodka (Frankreich)</b> 40% vol.	5,00 € 2cl
<b>Crystal Head Vodka (Canada)</b> 40% vol.	6,00 € 2cl
<b>Calligar Vodka (Deutschland)</b> 40% vol.	4,00 € 2cl

# Rum

<b>Ron Zacapa (Guatemala)</b> 40% vol.	7,00 € 2cl
--	---------------

# Whisky

**Nomad Outland Whisky (Schottland/Spanien) 41,3% vol.** 8,00 €  
Fruchtiger Whisky, mit intensiver Sherrynote! Reifte einige Jahre in  
4cl  
Schottland in Ex-Bourbonfässern, anschließend in PX-Sherryfässern in  
Jerez/Spanien.

**Spey Tenné (Speyside/Schottl.) 46% vol.** 8,00 €  
Fruchtiger, leicht würziger Single Malt. Reifte ca. 8 Jahre in  
4cl  
Bourbon-Barrels, anschließend 6-monatiges Finish in Portweinfässern.

**Tamdhu „Sherry Cask“ 10 years (Speyside/Schottl.) 43% vol.** 10,00 €  
Dieser Single Malt Whisky reifte volle 10 Jahre in Ex-Sherryfässern. Eine  
4cl  
wahre Fruchtbombe – untermalt von einer leichten Torfnote!

**Nikka Coffey Malt (Honshu/Japan) 45% vol.** 12,00 €  
Einzigiger Single Malt, der auf einer „Coffey Still“ (ursprünglich nur Grain  
4cl  
Whisky) destilliert wurde. Fruchtig, pikant mit langem Finish.

**Paul John „Bold“ (Goa/Indien) 46% vol.** 12,00 €  
Orangige Neuinterpretation eines traditionellen Gins!  
4cl  
Main Botanicals: Kardamom, Korinader, Orangenschale, Orangenblüte

**Lagavulin 16 Years Old (Islay/Schottland) 43% vol.** 10,00 €  
Der Klassiker von Lagavulin wird mit einem hohen Rauchgehalt im Malz  
4cl  
gedarrt. Der Single Malt reift in Bourbon- und Sherryfässern bis zur Voll-  
endung.

**Jameson Triple Triple (Irland) 40% vol.** 7,00 €  
Der Jameson Triple Triple hat seinen Namen von der dreifachen Destil-  
4cl  
lation und der Reifung in drei Fässern: Bourbon-, Sherry- und Malaga-  
fässern.

Alle Whisky werden als 4cl ausgeschrieben.

# Longdrinks

**Wodka Lemon** <sup>3, 11</sup> 9,00 €  
20cl

**Gin Tonic** <sup>11</sup> 9,00 €  
20cl

**Whisky Cola** <sup>1, 10</sup> 9,00 €  
20cl



# Draft Beer

<b>„Perfect Cut – Perfect Beer“ „Beef Club“ Beer</b> <sup>A3</sup> Typisches Lager vom Fass, goldgelbe Farbe und feinwürzige Aromatik mit angenehmer Malzsüße.	3,50 € 0,3l
<b>König Pilsener</b> <sup>A3</sup>	3,50 € 0,3l
<b>König Pilsener</b> <sup>A3</sup>	4,50 € 0,4l
<b>Radler</b> <sup>A3, 3</sup> / <b>Alster</b> <sup>A3, 1, 3</sup> / <b>Krefelder</b> <sup>A3, 3, 10</sup>	3,50 € 0,3l

# Bottle Beer

<b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>A3</sup>	3,50 € 0,3l
<b>Bitburger 0,0% alkoholfrei</b> <sup>A3</sup>	3,00 € 0,3l
<b>Bitburger 0,0% alkoholfrei Radler</b> <sup>A3, 3</sup>	3,00 € 0,3l
<b>Benediktiner Weizen naturtrüb</b> <sup>A1, A3</sup>	4,00 € 0,3l
<b>Benediktiner Weizen alkoholfrei</b> <sup>A1, A3</sup>	4,00 € 0,3l
<b>Craftwerk „Mad Callista“ Session Lager</b> <sup>A3</sup>	5,50 € 0,3l

# Spirits

<b>Pascall Birnenbrand</b> 40% vol.	4,00 € 2cl
<b>Scheibel Finesse Himbeere</b> 40% vol.	4,00 € 2cl
<b>Scheibel Finesse Mirabell</b> 42% vol.	4,00 € 2cl
<b>Scheibel Finesse Aprikose</b> 40% vol.	4,00 € 2cl
<b>Ramazotti</b> 30% vol.	3,50 € 2cl
<b>Grappa Nonino</b> 41% vol.	3,50 € 2cl
<b>Cognac Remy Martin</b> 40% vol.	6,00 € 2cl
<b>Cognac Hennessy</b> 40% vol.	6,00 € 2cl
<b>Sambuca Caffé</b> 32% vol.	3,00 € 2cl

# Softdrinks

<b>Gerolsteiner Sprudel Gourmet</b> 0,25l	3,00 €
<b>Gerolsteiner Sprudel Gourmet</b> 0,5l	5,50 €
<b>Gerolsteiner Naturelle Gourmet</b> 0,25l	3,00 €
<b>Gerolsteiner Naturelle Gourmet</b> 0,5l	5,50 €
<b>Coca Cola</b> <sup>1, 10</sup>   <b>Coca Cola Zero</b> <sup>1, 9, 11</sup> 0,3l	3,50 €
<b>Fanta</b> <sup>1, 3</sup>   <b>Sprite</b> <sup>3</sup> 0,3l	3,50 €
<b>Ice Tea Sunny Peach</b> <sup>2, 3, 10</sup> 0,3l	4,00 €
<b>Ice Tea Lemon-Lime</b> <sup>2, 3, 10</sup> 0,3l	4,00 €
<b>Goldwater John James Tonic</b> <sup>11</sup> 0,2l	5,00 €
<b>Fentiman's Indian Tonic</b> <sup>11</sup> 0,2l	5,00 €
<b>Le Tribute Tonic</b> <sup>11</sup> 0,2l	5,00 €
<b>Tonic Hibiscus</b> <sup>1, 11</sup> 0,2l	5,00 €
<b>Vita Malz</b> <sup>1</sup> 0,3l	3,50 €
<b>Russian Wild Berry</b> 0,3l	3,50 €
<b>American Ginger Ale</b> <sup>1</sup> 0,3l	3,50 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 11</sup> 0,3l	3,50 €
<b>Apfelsaft</b> 0,3l	3,50 €
<b>Orangensaft</b> 0,3l	3,50 €
<b>Säfte sind auch als Schorle erhältlich</b> 0,3l	4,00 €

# 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
- A glutenhaltiges Getreide: A1 = Weizen, A3 = Gerste
- G enthält Milch
- L Schwefeldioxid und Sulfite



*Luxury Club for you.*

**Besuchen Sie uns auch im Internet**

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

Halterner Straße 1 · 45657 Recklinghausen  
Tel. 0 23 61-908 20 20