

Dragan's Beef Club

Luxury Club for you.

THE WORLD'S BEST BEEF

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.

No Cash Payment Possible
Keine Barzahlung Möglich



**Alles was andere haben,
haben wir nicht!**

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!“

WAGYU BEEF

WAGYU BEEF AUS JAPAN

LUXURY STEAK FOR YOU

Das Fleisch vom original japanischen Wagyu Rind ist unvergleichlich zart und eine kulinarische Offenbarung. Es gilt als das beste Rinderfleisch der Welt ! Charakteristisch für Wagyu Rinderfleisch ist hier ganz klar die unvergleichliche Fettmarmorierung, die das Fleisch aufweist. Das intramuskuläre Fett schmilzt bereits bei 25°C und gibt dem Wagyu Beef damit eine cremige Konsistenz, die in dieser Form bei keinem anderen Rinderfleisch zu finden ist. Es zergeht damit nicht nur sprichwörtlich auf der Zunge - die Geschmacksnerven explodieren förmlich und lassen Umami, den 5. Geschmack, erleben.



Das Japanische Wagyu ist eine der besten und exklusivsten Fleischdelikatessen weltweit. Wir sind der Meinung, dass jeder diese Delikatesse einmal im Leben probiert haben soll.

WAGYU BEEF

WAGYU BEEF AUS AUSTRALIEN

Wagyu Beef – nichts krönt den Geschmack mehr, als dieses exklusive Fleisch: weiß glänzendes Fett, feinste Marmorierung, optimales Fett-/Fleisch-Verhältnis.

Über die Grenzen von Queensland und dem Northern Territory verteilt, finden Sie die besten Wagyu Rinder Herden der Welt. Weitläufige Weiden, beste Rassen, regionales Futter aus eigenem Anbau, und Farmer die ihr Handwerk seit über 200 Jahren verstehen und perfektionieren, schaffen einzigartiges und unvergleichliches Australian Wagyu Beef. Ein Ergebnis, das Jeden Fleischfan begeistert!



Winners of World Steak Challenge

The True
Taste of *Luxury*

Es gibt nur wenige Zutaten auf der Welt, die luxuriöser und exklusiver sind als japanisches Wagyu -A5-Rindfleisch. Akune Gold wählt das beste Wagyu-Rindfleisch aus Gebieten Japans wie Kagoshima, Miyazaki und Kumamoto aus, die für ihre Qualität und beeindruckende Marmorierung weltbekannt sind.



Kulinarisches Statussymbol

Das japanische Wagyu A5-Beef ist zu einem Symbol für kulinarische Opulenz und Raffinesse geworden. Ein Wagyu A5-Steak zu essen ist nicht nur eine Mahlzeit, sondern ein Ereignis, eine Entdeckung des Besten, was die kulinarische Handwerkskunst zu bieten hat. Das Wagyu-Japan beef ist für den ultimativen Wagyu-Rind-Liebhaber, der zu den wenigen Glücklichen gehören möchte, die es im Leben probieren können.

Die Rolex von Wagyu!!!

Die wunderschön kirschroten Steaks mit ihrer Schneeflockchen-Marmorierung
Crème de la Crème aller Wagyu von Akune-Gold !!!

Wird von uns kurz angebraten und tranchiert!

Dragon's Beef Cuts

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!

Filet - 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!

Best quality you can get!

Akune Gold - Miyazakigyu 宮崎牛 A5

Das Japanische Wagyu ist eine der besten und exklusivsten Fleischdelikatessen weltweit. Wir sind der Meinung, dass jeder diese Delikatesse einmal im Leben probiert haben soll. Das japanische Wagyu A5-Beef ist zu einem Symbol für kulinarische Opulenz und Raffinesse geworden.

Garstufen

Bleu roher, kalter Kern **Medium Rare** leicht blutig, warmer Kern

Rare blutig, kalter Kern **Medium** rosa, warmer Kern

Well Done ist uns nicht bekannt

Surf & Turf

Gerne servieren wir Ihnen unsere Steaks als Surf & Turf mit 4 Black Tiger Garnelen + 14,00

Rumpsteak / Strip Loin

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

Tri-Tip Steak

Das Tri Tip gehört zu den Special Cuts und ist seit eh und je etwas ganz Besonderes. Das kurzfasrige Fleisch stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel. Früher war dieses Steak nur für den höchsten staatlichen Würdenträger in der Gemeinde reserviert.

Ribeye - Entrecôte

Die feinen Fettäderchen des Ribeyes machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Das Entrecôte gehört mit dem Fettauge, Fettabdeckung, Marmorierung... zu den begehrtesten Premium Cuts des Rinderfleisches.

Aperitif

Moët & Chandon Brut Piccolo 12% vol. Lebhaft - Grosszügig - Verführerisch - Luxuriös	35,00 € 20cl
Moët & Chandon Garden Spritz 11,5% vol. Feine & edle Kombination aus Schaumwein und Bitterlikör	15,00 € 20cl
Rinquinquin Aperitif a la Peche 15% vol. Klassischer Pfirsich Aperitif mit Prosecco	13,00 € 20cl
Martini Fiero Berry 14,4% vol. Martini Fiero (5cl), Russian Wild Berry (10cl)	10,00 € 20cl



***Ein aussergewöhnlicher Geschmack für
einen aussergewöhnlichen Moment.***

Luxury Club for you.



Lillet Wild Berry 6% vol. Lillet Blanc (5cl), Russian Wild Berry (10cl)	9,00 € 20cl
Ramazotti Aperitivo Rosato 15% vol. 5cl Ramazzotti Aperitivo Rosato, 10cl Prosecco	12,00 € 20cl
Aperol Spritz 8% vol. Aromatisches Getränk mit Bitterorangen-Geschmack	9,00 € 20cl
Italicus Rosolio di Bergamotto Zitroniger Bergamotto-likör mit Prosecco & Oliven	13,00 € 20cl

Starters

Soup

Onion Soup

Kräftig, würzig, heiss! Nach hauseigener Rezeptur zubereitete Zwiebelsuppe mit Cognac und Käse überbacken

9,00

Hot

King Prawns

King Prawns Garnelen serviert auf einer pikanten Knoblauch-Olivensauce und Baquette

6 piece 22,00

Ein wahrer Genuss für Feinschmecker

Piementos De Padrón

Spanische Bratpaprika mit Meersalz, Aioli Dip und Baguette
Als Vorspeise oder Beilage

13,00

Baked Feta Cheese

Gebackener Feta-Käse mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, in Knoblauch - Olivenöl und Baguette.

15,00

Grilled Mushrooms

Champignons vom Grill in Knoblauch - Riesling - Cremesauce mit frischem Blattspinat und Baguette.

18,00

Cold

Wagyu Carpaccio

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

25,00

Olives and Aioli

Oliven und Aioli mit Baguette - Die beliebte traditionelle mediterrane Vorspeise

13,00

Bruschetta "Club Art"

Frisch geröstetes Baguette mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Knoblauch.

11,00

Burrata "Caprese"

Der Klassiker im edlen Gewand. Burrata Caprese auf Tomatencarpaccio und Basilikum.

Garniert nach "Club Art" und Baguette.

18,00

Main Dish

Dejan's Wagyu Burger

Pikanter Wagyu Beef-Burger mit gerösteten Zwiebeln, Cheddar Cheese, dazu knackiger Salat, saftigen Tomaten, Gewürzgurken, Steakhouse Sauce und French Fries.

35,00

With fried egg (Spiegelei) 37,00

Patricia's Crostini

Caesar - Style - Crostini (Zwei Stück) mit saftigen Tranchen vom edlem Wagyu Beef, Trüffelöl, Knoblauchcreme und Balsamico - Pilzen. Enjoy your Evening!

34,00



Milan's Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalbsrücken, nach Original Wiener Rezeptur. Serviert mit French Fries, Preiselbeeren und Zitrone.

33,00

Salad with Wagyu strips

Salat mit Rinderstreifen. Grosser gemischter Salat mit knackigem Blattsalat, frischem Rucola, saftigen Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln, edlem Balsamico, 36 Monate gereiftem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Baguette

29,00

The True Taste of *Luxury*

Wagyu Sirloin MS 9+ (Australian Royal Class)

Dieses Fullblood Wagyu Sirloin Steak mit einem Marmorierungswert von 9+ ist die Krönung des besten Fullblood Australian Wagyu.

Club cut ca. 300gr. 117,00

Wagyu Flat Iron MS 7-8 (Australian Platinum Beef)

Wir nennen das Flat Iron ein "verstecktes Juwel" des Wagyu. Das Flat Iron ist extrem zart und hat eine aussergewöhnliche Marmorierung.

Wird von uns kurz angebraten und tranchiert!

Club cut ca. 250 gr. 75,00

Wagyu Filet MS 5-6 (Australian Platinum Beef)

Erleben Sie den intensiven Geschmack und die luxuriöse Textur des Jack's Creek Australian Wagyu Filetsteaks. **Best quality you can get!**

Club cut ca. 200gr. 79,00

Royal cut ca. 300gr. 119,00



Winners of World Steak Challenge

Akune Gold - Miyazakigyū 宮崎牛 A5

Das Japanische Wagyu ist eine der besten und exklusivsten Fleischdelikatessen weltweit. Wir sind der Meinung, dass jeder diese Delikatesse einmal im Leben probiert haben soll. Die wunderschön kirschroten Steaks mit ihrer Schneeflöckchen - Marmorierung. Crème da la Crème aller Wagyu.

Club cut ca. 200gr. 115,00

Wagyu Tri-Tip Steak MS 9+ (Australian Royal Class)

Das Tri Tip gehört zu den Special Cuts und ist seit eh und je etwas ganz Besonderes. **Wird von uns kurz angebraten und tranchiert!**

Club cut ca. 250gr. 85,00

Wagyu Ribeye (Entrecôte) MS 9+ (Australian Royal Class)

Das Entrecôte gehört mit dem Fettauge, Fettabdeckung, Marmorierung... zu den begehrtesten Premium Cuts des Rinder-fleisches. **World's best entrecôte!**

Club cut ca. 300gr. 115,00

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 9,00

French Fries

(Pommes frites) 7,00

Sweet Potato Fries

(Süßkartoffel Pommes frites) 8,00

Baked Potato

Ofenkartoffel mit Sour Cream 8,00

Corn On The Cob

Maiskörner in Knoblauchbutter
gebraten 6,00

Roasted Onions

Röstzwiebeln 6,00

Knoblauchbaguette

Ein Klassiker als Vorspeise
oder Beilage 7,00

Tomato Salad

mit roten Zwiebeln, Paprika
und Essig/Öl 9,00

Side Salad

(Beilagensalat)
Knackiger Blattsalat, Rucola,
Cherry-Tomaten, Zwiebeln, edler
Balsamico ^{3,5} und Essig/Öl 9,00

Club Salad

Mit Tomaten, Gurken, Paprika,
roten Zwiebeln, geriebenem
Feta-Käse, verfeinert mit edlem
Essig, Olivenöl & Baguette 16,00

Grill Vegetables

Sautiertes Saisongemüse 9,00

Pickled Peppers

Nach hausgener Rezeptur 7,00
eingelegte Paprika in Knoblauchöl

Fresh Spinach Leaves

Frischer Blattspinat mit
Knoblauch und Pinienkernen 9,00

Sauces

BBQ Club Sauce

Rauchige Barbecue-Sauce
mit geräuchertem Pfeffer
und Bourbon-Whiskey 5,00

Hot Chili

Feurige Chili-Sauce aus
reifen Chilis mit geriebenem
asiatischen Knoblauch 5,00

Trüffelmayonaise

5,00

Sour Cream

5,00

Aioli

5,00

Dessert Card

Tages Dessert

Bitte sprechen Sie uns an

12,00

Espresso Affogato

Einer Kugel Eis übergossen mit heissem Espresso

7,00



Hot drinks

Espresso

3,00

Espresso Doppio

5,00

Espresso Macchiato

6,00

Espresso Carajillo
mit einem Schuss Brandy

8,00

Caffe Americano

4,00

Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial (Frankreich)

Im Zentrum der Moët & Chandon Familie steht der Moët Chandon Brut Impérial als Inbegriff für Luxus. Er ist das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon.

119,00€/ 0,75 l

Moët & Chandon Rose Impérial (Frankreich)

Moët Ice Impérial Rosé ist der erste Rosé-Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Seine reichhaltige, saftige Frische verkörpert den Sommer im Glas.

129,00€/ 0,75 l

Moët & Chandon Ice Impérial (Frankreich)

Der Moët Chandon Ice Imperial präsentiert sich mit einer intensiven, fruchtigen Nase. Starke Aromen von tropischen Früchten (Mango, Guave), die Großzügigkeit von Steinobst (Nektarine), eine besondere Note von Himbeere.

119,00€/ 0,75 l



Dom Pérignon “Luminous Label” (Frankreich)

Dom Pérignon Vintage ist ein Champagner, der aus den besten Trauben eines einzigen Jahres hergestellt wird. Er wird nicht hergestellt, wenn die Ernte nicht den hohen Erwartungen entspricht. Mit einer Reifezeit von mindestens acht Jahren im Keller erreicht der Wein die perfekte Ausgewogenheit, die Dom Pérignon repräsentiert.

550,00 € / 0,75 l

Champagne Ruinart Rosé Brut (Frankreich)

Der „RUINART-Geschmack“ wird in dieser Cuvée deutlich zum Ausdruck gebracht, die ohne Zweifel zu den großartigsten Rosé-Champagnern aller Zeiten zählt.

190,00 € / 0,75 l

Champagne Louis Roederer Rose (Frankreich)

Ein Rosé von hervorragender Energie, der dennoch große aromatische Finesse mit einzigartiger Charakterstärke, einer Mischung aus salziger Frische und einem schönen, prallen Körper vereint.

190,00 € / 0,75 l

White Wine

Beef Club No. 1 Sauvignon Blanc (Deutschland)

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

9.00€/ 0.2 l / 31.00€/ 0.75 l

Beef Club No. 1 Grauburgunder (Deutschland)

Klarer, feiner Melonenduft, charmanter Körper, ohne jegliche Schwere, verführerische Aromatik. Für Liebhaber trockener und nicht zu säurebetonter Weine ist er der ideale Speisenbegleiter.

9.00€/ 0.2 l / 31.00€/ 0.75 l



Beef Club No. 1 Scheurebe-lieblich (Deutschland)

Die Scheurebe gepaart mit Sauvignon Blanc begeistert mit ihrem ausgeprägt fruchtigen Bukett. Ein Leichter Sommertraum.

9.00€/ 0.2 l / 31.00€/ 0.75 l

Beef Club No. 1 Chardonnay (Deutschland)

Der Wein zeigt Kraft und Fülle in hoher Qualität. Ein Wein mit Potenzial und angenehmer Vanillenote.

45.00€/ 0.75 l

White Wine

Ortolan Cuvée Prestige (Austria)

In der Nase reife Banane, Honigmelone und süßer Tabak mit Rosttonen, am Gaumen Milchkaramell und Vanille. 85% Chardonnay, 10% Weissburgunder, 5% Grauburgunder. Recommendation from Jean - Marc.

59.00€ / 0.75 l

Lugana Cà dei Frati (Italien)

Helles Strohgelb. In der Nase frisches, aromatisches Bouquet, frische Blumen, gelbe Früchte und Kräuter. Dieser Lugana zeichnet sich durch seine Frische und Eleganz. Rebsorte Trebbiano di Lugana.

49.00€ / 0.75 l



Riesling Odinstal Muschelkalk (Deutschland)

Ein Gigant von Wein. Er duftet nach Zitronen, Orangen, Aprikosen, Stachelbeeren und Litschi. Hinzu gesellen sich Aromen von Akazienhonig, Physalis und Brioche.

79.00€ / 0.75 l

The Orange Republic (Spanien)

Casa Rojo The Orange Republic ist eine Explosion köstlicher Aromen von salziger Grapefruit, Zitronenschale, Aprikosen, Quitten und Papaya. Seidiges Mundgefühl und ausgewogene Säure. Rebsorte Godello.

55.00€ / 0.75 l

Red Wine

Primitivo di Manduria No. 1 (Italien)

Dieser einzigartige Primitivo UNO di Manduria DOC zeigt sich mit tiefen rubinroten Reflexen im Glas und ist delikater und ausgewogener am Gaumen. Sein reichhaltiges Bukett von frischen Früchten mit leichtem Einfluss von reifen Pflaumen, Kirsche und Gewürznoten kann immer überzeugen.

12.00€/0.2l | 45.00€/0.75l

Laborie "Impossible Red" (Südafrika)

Ausgewogene Rotweincuvée, die durch seine 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.

9.00€/0.2l | 31.00€/0.75l



"Machoman" (Spanien)

Mit dem Casa Rojo MMM Macho Man Monastrell kommt ein erstklassiger Rotwein ins Glas. Hierin offeriert er eine wunderbar dichte, purpurrote Farbe. Nach dem ersten Schwenken, offenbart dieser Rotwein eine hohe Viskosität, was sich in starken Kirchenfenstern am Glasrand zeigt. In ein Rotweinglas eingegossen, präsentiert dieser Rotwein aus der Alten Welt herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Brombeere, Heidelbeere, Schwarzer Johannisbeere und Maulbeere, abgerundet von Bitterschokolade.

59.00€/0.75l

Alexandar The Great (Spanien)

Die sehr kargen Böden und die geringen Niederschläge der Ribera del Duero prägen diesen Wein. Seine Rebsorten sind Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot. Er ist purpurrot mit granatroten Reflexen. In der Nase hat der "Alexander the Great" Aromen von reifen Brombeeren, Tabak und Lakritz. Dezenteste Toast- und Mokka-Noten. Dieser kräftige Rotwein schreit nach einem saftigen Rindersteak.

79.00€/0.75l

Red Wine

Lafage (Frankreich)

La Caumette von Domaine Lafage ist eine verführerische, ausdrucksstarke und ausgezeichnete Rotwein-Cuvée aus der französischen Weinregion Côtes Catalanes im Roussillon. Dieser Rotwein wird aus den Rebsorten Mourvèdre, Grenache und Carignan vinifiziert. Im Glas hat dieser Wein eine sehr dunkle, fast schwarze Farbe. Das ausdrucksstarke Bouquet erfreut die Nase mit intensiven Aromen dunkler Früchte, darunter Schwarzkirschen, Brombeeren und Cassis. Hinzu kommen Rauch- und Lakritznoten. Die Kraft setzt sich auch im Mund fort. Dieser französische Rotwein hat neben schwarzen Früchten auch Noten von würzigem Rum und einen Hauch Vanille. Trotz seiner Komplexität und Kraft bleibt dieser Wein wunderbar geschmeidig. Der Lafage La Caumette endet perfekt mit einem atemberaubenden Abgang.

75.00€ / 0.75 l



Boshendal 1685 Shiraz (Südafrika)

Die Trauben stammen aus hochwertigen Weinbergen rund um Stellenbosch, Elgin und Swartland. Am Gaumen zeigt er großzügige, tiefschwarze Früchte und einen Ausdruck reifer Vintage-Früchte mit Pfefferwürze. Fülle und Saftigkeit mit rundem, integriertem Fruchtkern und seidig reifen Tannine.

49.00€ / 0.75 l

Tempranillo (Spanien)

TINTAFINA ist ein Rotwein mit einer tiefen kirschroten Farbe und schönen violetten Rändern. Der optische Reiz dieses Hochleistungsrots ist sofort spürbar. Das Aroma breitet sich beim Servieren im ganzen Raum aus und entfaltet die ganze Bandbreite dessen, was der perfekte Tempranillo ausmacht. Es zeigt Aromen von Wildfrüchten, roten Früchten, Vanille und Gewürzen, sehr kraftvoll und intensiv. Am Gaumen ist er sehr fruchtig, intensiv und saftig, mit würzigen Noten."

65.00€ / 0.75 l

Rosé

Beef Club No. 1 Rosé (Deutschland)

Das Bukett brilliert mit wunderbaren Aromen von roten Beeren und bereitet ein besonderes Trinkvergnügen. Weissherbst / Trocken

9.00€/0.2l / 31.00€/0.75l

Weingut Dürnberg Rosé (Austria)

Satt fruchtig und mit sehr animierenden Aromen präsentiert sich der Rosé vom Zweigelt. Er duftet nach saftigen roten Beeren und Kirschen und vereint diese Aromen am Gaumen mit einer sehr eleganten Würznote. Bis in sein Finale bietet dieser klare Rosé pure Erfrischung. Ein perfekter Aperitif für den Auftakt zu einem langen, genussvollen Abend mit Freunden."

47.00 €/ 0.75 l



Rosa dei Frati (Italien)

In der Nase zeigt er Noten von Weissdornbluten, grünem Apfel, weisser Mandel und Wildkirsche. Rebsorte Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Genau so stelle ich mir einen Rosewein vom Gardasse vor. Herrlich leicht, saftig und aromatisch.

49.00€/0.75l

Studio by Miraval Rosé (Frankreich)

Studio Miraval Rose ist zart-pink und steht für die lässige Verwegenheit dieser Tage. Ein Roséwein für den unbeschwertten Genuss mit der herrlichen Frische von Zitrone, Limone, Erdbeere und einem diskret mineralischen Ton.

59.00€/0.75l

Gin

Le Tribute Gin 43% vol. 13,00 €
5 cl
Spanisches Geschmacks- und Design-Highlight, mit der erfrischenden Wucht mediterraner Zitrusfrüchte. **Main Botanicals:** Limetten, Zitrone, Kumquat, Grapefruit, Mandarine und Zitronengras

Brockman's Intensely Smooth Prem. Gin 40% vol. 12,00 €
5 cl
Fruchtig-beerdigen Spaßmacher aus Südeuropa, den man am liebsten Pur genießen möchte. **Main Botanicals:** Brombeeren, Blaubeeren, Süßholz, Orangenschale

Tequila

Super Premium Tequila Mexico

Padre Azul Anejo 38% vol. 14,00 €
2 cl

Padre Azul Reposado 38% vol. 12,00 €
2 cl

Rum

Ron Zacapa (Guatemala) 40% vol. 12,00 €
4 cl

A.H. Riise (Dänemark) 44% vol. 14,00 €
4 cl

Whisky

Nikka Coffey Malt (Honshu/Japan) 45% vol. 14,00 €
4 cl
Einziges Single Malt, das auf einer „Coffey Still“ (ursprünglich nur Grain Whisky) destilliert wurde. Fruchtig, pikant mit langem Finish.

Paul John „Bold“ (Goa/Indien) 46% vol. 14,00 €
4 cl
Orangige Neuinterpretation eines traditionellen Gins!
Main Botanicals: Kardamom, Korinader, Orangenschale, Orangenblüte

Alle Whisky werden als 4cl ausgeschrieben.

Princ - Edelbrände Austria

Alte Marille 41% vol. 6,00 €
2 cl

Alte Haselnuss 41% vol. 6,00 €
2 cl

Scheibel - Edelbrände Germany

Scheibel Birnenbrand 40% vol. 6,00 €
2 cl

Scheibel Finesse Himbeere 40% vol. 6,00 €
2 cl

Scheibel - Brandy Germany

Scheibel Prune-Brandy 35% vol. 2cl 14,00 €

Spirits

Ramazotti 30% vol. 4cl 6,00 €

Cognac Remy Martin 40% vol. 4cl 12,00 €

Cognac Hennessy 40% vol. 4cl 12,00 €

Sambuca Caffé 32% vol. 4cl 6,00 €

Longdrinks

Wodka Lemon ^{3, 11} 20cl 11,00 €

Gin Tonic ¹¹ 20cl 11,00 €

Whisky Cola ^{1, 10} 20cl 11,00 €

Draft Beer

„Perfect Cut – Perfect Beer“ „Beef Club“ Beer ^{A3} 0,3l 4,00 €
Typisches Lager vom Fass, goldgelbe Farbe und feinwürzige Aromatik mit angenehmer Malzsüße.

Radler ^{A3, 3} / **Alster** ^{A3, 1, 3} / **Krefelder** ^{A3, 3, 10} 0,3l 4,00 €

Bottle Beer

Bitburger 0,0% alkoholfreies ^{A3} 0,3l 4,00 €

Bitburger 0,0% alkoholfreies Radler ^{A3, 3} 0,3l 4,00 €

Benediktiner Weizen naturtrüb ^{A1, A3} 0,3l 4,50 €

Benediktiner Weizen alkoholfrei ^{A1, A3} 0,3l 4,50 €

Softdrinks

Sparkling Mineral water 0.25 l 3,00 €

Sparkling Mineral water 0.75 l 7,50 €

Natural Mineral water 0.25 l 3,00 €

Natural Mineral water 0.75 l 7,50 €

Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite 0,3l 4,00 €

Ice Tea Sunny Peach | Lemon 0,3l 4,50 €

Vita Malz ¹ 0,3l 4,00 €

Russian Wild Berry 0,2l 4,00 €

American Ginger Ale ¹ 0,2l 4,00 €

Bitter Lemon ^{3, 11} 0,2l 4,00 €