

# 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!***

# Aperitif

<b>Moët &amp; Chandon Brut Piccolo</b> 12% vol. Lebhaft - Grosszügig - Verführerisch - Luxuriös	35,00 € 20 cl
<b>Moët &amp; Chandon Garden Spritz</b> 11,5% vol. Feine & edle Kombination aus Schaumwein und Bitterlikör	15,00 € 20 cl
<b>Rinquinquin Aperitif a la Peche</b> 15% vol. Klassischer Pfirsich Aperitif mit Prosecco	13,00 € 20 cl
<b>Lillet Wild Berry</b> 6% vol. Lillet Blanc (5cl), Russian Wild Berry (10cl)	9,00 € 20 cl

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



***Luxury Club for you.***



<b>San Limello - Alkoholfrei</b> San Limello, Tonic Water, Alkoholfreie Alternative zu Limoncello	10,00 € 20 cl
<b>Herber Hibiskus - Alkoholfrei</b> Herber Hibiskus, Wild Berry, Alkoholfreie Alternative zu Aperol	10,00 € 20 cl
<b>Aperol Spritz</b> 8% vol. Aromatisches Getränk mit Bitterorangen-Geschmack	9,00 € 20 cl
<b>Italicus Rosolio di Bergamotto</b> Zitroniger Bergamotto-likör mit Prosecco & Oliven	13,00 € 20 cl

# Starters

## Hot

### Wagyu Soup

Kräftig, würzig, heiss! Nach hauseigener Rezeptur zubereitete Rindsuppe aus saftigem und zartem Fleisch von Wagyu Beef

16,00 €

### Kürbis - Ingwersuppe

Samtig, würzig, einfach lecker!

Nach hauseigener Rezeptur zubereitete Hokkaido Kürbis cremesuppe, verfeinert mit Steierischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen.

9,00 €

## Warm

### King Prawns

King Prawns serviert auf einer pikanten Knoblauch-Olivensauce und Baguette.

6 piece 22,00 €

*Ein wahrer Genuss für Feinschmecker*

### Piementos De Padrón

Spanische Bratpaprika mit Fleur de Sel und Baguette  
Als Vorspeise oder Beilage.

10,00 €

### Feuriger Mango-Feta

Super hot, Super sweet und Super lecker !

Gebackener Feta-Käse, Mango-Chilli Chutney, frischer Blattspinat, Tomaten, mit Käse überbacken und Baguette.

19,00 €

## Cold

### Regnbue Ørred

Geräucherte Forelle aus Dänischen Süßwasser. Die Forelle wird nach traditionellen Methoden mit Wacholder und Zitronenthymian geräuchert und in Rapsöl eingelegt.

Serviert mit Französische Meersalz-Butter und Baguette.

18,00 €

### Dip hoch drei

Mach dein Baguette glücklich! Dreierlei Dips mit ofenfrischem Baguette für ein oder zwei Personen.

16,00 €

### Prime Carpaccio

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

21,00 €

### Olives and Peppers

Oliven und gefüllte Paprika mit Baguette - Die beliebte traditionelle mediterrane Vorspeise

14,00 €

### Bruschetta "Club Art"

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

2 piece 9,00 €

The True  
**Taste of** *Luxury*

**Japanese A5 Wagyu**  
*Winners of World Steak Challenge*

<b>Miyazaki A5 Striploin</b>	200 gr	115,00 €
<b>Miyazaki A5 Striploin</b> (for two or three people)	500 gr	285,00 €
<b>Kagoshima A5 Ribeye</b>	200 gr	129,00 €
<b>Kagoshima A5 Ribeye</b> (for two or three people)	500 gr	319,00 €

---

---

**Garstufen**

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

---

---

Gerne servieren wir Ihnen unsere Steaks als Surf & Turf mit 4 King Prawns +14,00 €

**Australian Tajima Wagyu**  
*Australian Grainfed Wagyu*

<b>Wagyu Tajima Fillet</b>	200 gr	89,00 €
<b>Wagyu Tajima Fillet</b>	300 gr	129,00 €
<b>Wagyu Tajima Flat Iron</b> (Carved steak)	250 gr	79,00 €
<b>Wagyu Tajima Flat Iron</b> (Carved steak)	350 gr	109,00 €
<b>Wagyu Tajima Ribeye</b>	400 gr	139,00 €
<b>Wagyu Tajima Ribeye</b> (for two people)	600 gr	199,00 €

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

# Side Orders

---

## Truffle Potato Puree

Kartoffelstampf mit Trüffelbutter 12,00€

## 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

7,00€

## Piementos De Padrón

Spanische Bratpaprika  
mit Fleur de Sel

10,00€

## Grill Vegetables

Sautiertes Saisongemüse

9,00€

## Roasted Onions

Röstzwiebeln

7,00€

## Fresh Mushrooms

Frischer Champignons  
mit Zwiebeln und Knoblauch

8,00€

## Knoblauchbaguette

Ein Klassiker als Vorspeise  
oder Beilage

7,00€

## Fresh Spinach Leaves

Frischer Blattspinat mit  
Knoblauch und Pinienkernen

9,00€

# Salad

---

## Tomato Salad

mit roten Zwiebeln, Paprika  
und Essig/Öl

9,00€

## Feta Cheseec Salad

Mit Tomaten, Gurken, Paprika,  
roten Zwiebeln, geriebenem,  
Feta-Käse, verfeinert mit edlem  
Essig und Olivenöl

16,00€

## Mixed Salad

Bunter Salat der saison  
mixed seasonal salad

10,00€

## Kartoffelsalat

Lauwarmer Kartoffelsalat.  
Frisch, herzhaft, lecker!

8,00€

# Sauces

---

## BBQ Club Sauce

5,00€

## Hot Chili

5,00€

## Sauce Bernaise

6,00€

## Trüffelmayonaise

5,00€

## Sour Cream

5,00€

## Aioli

5,00€

# Main Dishes

---

## Dejan's Cheesesteak Sandwich

Das berühmte Cheesesteak aus Philadelphia ist die unwiderstehliche Mischung aus zarten Steakstreifen, Zwiebeln, Paprika und Käse!

Unser Cheesesteak Sandwich werden aus 100 % Wagyu Beef gemacht und serviert mit French Fries.

36,00 €

## Milan's Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalbsrücken, nach Original Wiener Rezeptur.

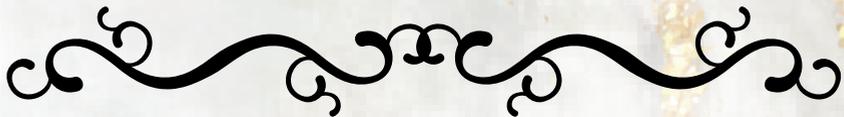
Serviert mit lauwarmen Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone.

33,00 €

## 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 €



## Mia's Wagyu Choice (für zwei Personen)

Erleben Sie den vollen Geschmack unserer besten Cuts!

Miyazaki A5 Striploin 200 gr., Wagyu Tajima Flat Iron 250 gr.,

Wird von uns kurz angebraten und tranchiert!

Serviert mit zwei Beilagen und zwei Sauce nach Wahl

Für alle, die das Besondere lieben!

ca 450 gr. 205,00 €



## Walleye Fillet

Gebratenes Zanderfilet in cremiger Zitronen - Dillsauce.

Serviert auf Kartoffelstampf und Paprikastreifen.

Zart, mild, ein leichter Genuss für jeden Tag

33,00 €

## Langostinos

Fünf Wildfang Black Tiger Langostinos. Einfach Edel! Langostinos erinnert im Biss an Marzipan, sein Geschmack ist einzigartig rein, aromatisch-nussig mit einer Nuance Salz und Meer. Serviert mit Baguette und Aioli Dip.

59,00 €

## Salad with Wagyu Fillet strips

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

35,00 €

# Dessert Card

---

## **Cheese Selection**

Ein genussvolle Zusammenstellung hochwertiger Käsesorten zum Dessert. Lassen Sie unsere Käseauswahl der krönende Abschluss eures Menüs sein. Serviert mit Obst, Confiture de figues, Französische Meersalz-Butter und Baguette. Für zwei Personen. Die Kunst des Genießens!

39,00€

## **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

**Champanger Ruinart - Blanc de Blancs** (Frankreich) 0.75 l / 199.00 €

**Champagne Ruinart Rosé Brut** (Frankreich) 0.75 l / 189.00 €

**Dom Perignon "Luminous Label"** (Frankreich) 0.75 l / 650.00 €

**Champagne Charles Gardet - Rosé** (Frankreich) 0.75 l / 179.00 €

**Moët & Chandon Ice Impérial** (Frankreich) 0.75 l / 129.00 €

**Crémant de Limoux Rosé** (Frankreich) 0.75 l / 49.00 €



# Rosé Wine

**Beef Club No. 1 Rosé** (Deutschland) 0.2 l / 9.00 € / 0.75 l / 31.00 €

**Rosa dei Frati** (Italien) 0.75 l / 49.00 €

**Studio by Miraval** (Frankreich) 0.75 l / 57.00 €

**Wispering Angel** (Frankreich) 0.75 l / 59.00 €

**M de Minuty** (Frankreich) 0.75 l / 55.00 €

**Château Romassan** (Frankreich) 0.75 l / 99.00 €

# White Wine

---

**Beef Club No. 1 Sauvignon Blanc** (Deutschland) 0.2 l / 9.00€ / 0.75 l / 31.00€

**Beef Club No. 1 Grauburgunder** (Deutschland) 0.2 l / 9.00€ / 0.75 l / 31.00€

**Beef Club No. 1 Scheurebe-lieblich** (Deutschland) 0.2 l / 9.00€ / 0.75 l / 31.00€

**Beef Club No. 1 Chardonnay** (Deutschland) 0.75 l / 45.00€

**Ortolan Cuvée Prestige** (Austria) 0.75 l / 59.00€



**Riesling Odinstal Muschelkalk** (Deutschland) 0.75 l / 79.00€

**The Orange Republic "Godello"** (Spanien) 0.75 l / 55.00€

**Lugana DOC Le Creete** (Italien) 0.75 l / 49.00€

**El Gordo del Circo "Verdejo"** (Spanien) 0.75 l / 51.00€

**Chardonnay Kendall Jackson** (Usa) 0.75 l / 59.00€

# Red Wine

**Primitivo di Manduria No. 1** (Italien)

0.2 l / 12.00 € / 0.75 l / 45.00 €

**Impossible Red "Cuvee"** (Südafrika)

0.2 l / 10.00 € / 0.75 l / 35.00 €

**Machoman "Monastrell"** (Spanien)

0.75 l / 59.00 €

**Alexandar The Great "Tempranillo"** (Spanien)

0.75 l / 79.00 €

**The Prisoner "Pinot Noir"** (Usa)

0.75 l / 169.00 €

**Machete "Petite Sirah"** (Usa)

0.75 l / 179.00 €



**Lafage "Grenache - Mourvedre"** (Frankreich) 0.75 l / 75.00 €

**Boshendal 1685 "Shiraz"** (Südafrika) 0.75 l / 49.00 €

**Intrinsic "Cabernet Sauvignon"** (Usa) 0.75 l / 89.00 €

**The Hype "Cabernet-Malbec"** (Usa) 0.75 l / 59.00 €

**Six Eight Nine "Cuvée"** (Usa) 0.75 l / 69.00 €

## Gin

Le Tribute Gin 43% vol.

13,00 €  
5 cl

Brockman's Intensely Smooth Prem. Gin 40% vol.

12,00 €  
5 cl

## Tequila

### *Super Premium Tequila Mexico*

Padre Azul Anejo 38% vol.

14,00 €  
2 cl

Padre Azul Resposado 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



# Beef Club

## Whisky

Nikka Coffey Malt (Honshu/Japan) 45% vol.

14,00 €  
4 cl

Paul John „Bold“ (Goa/Indien) 46% vol.

14,00 €  
4 cl

## Princ - Edelbrände Austria

Alte Marille 41% vol.

6,00 €  
2 cl

Alte Haselnuss 41% vol.

6,00 €  
2 cl

Alte Himbeere 41% vol.

6,00 €  
2 cl

## Scheibel - Brandy Germany

Scheibel Prune-Brandy 35% vol.

2 cl 14,00 €

## Spirits

<b>Ramazotti</b> 30% vol.	4cl	6,00 €
<b>Cognac Remy Martin</b> 40% vol.	4cl	14,00 €
<b>Cognac Hennessy</b> 40% vol.	4cl	14,00 €
<b>Sambuca Caffé</b> 32% vol.	4cl	6,00 €

## Longdrinks

<b>Wodka Lemon</b> <sup>3, 11</sup>	20cl	13,00 €
<b>Gin Tonic</b> <sup>11</sup>	20cl	13,00 €
<b>Whisky Cola</b> <sup>1, 10</sup>	20cl	13,00 €

## Draft Beer

<b>„Perfect Cut – Perfect Beer“</b> <b>„Beef Club“ Beer</b> <sup>A3</sup>	0,3l	4,00 €
Typisches Lager vom Fass, goldgelbe Farbe und feinwürzige Aromatik mit angenehmer Malzsüße.		
<b>Radler</b> <sup>A3, 3</sup> / <b>Alster</b> <sup>A3, 1, 3</sup> / <b>Krefelder</b> <sup>A3, 3, 10</sup>	0,3l	4,00 €

## Bottle Beer

<b>Störtebeker Schwarzbier</b>	0,5l	6,00 €
<b>Bitburger 0,0% alkoholfreies</b> <sup>A3</sup>	0,3l	4,00 €
<b>Bitburger 0,0% alkoholfreies Radler</b> <sup>A3, 3</sup>	0,3l	4,00 €
<b>Benediktiner Weizen naturtrüb</b> <sup>A1, A3</sup>	0,3l	4,50 €
<b>Benediktiner Weizen alkoholfrei</b> <sup>A1, A3</sup>	0,3l	4,50 €

## Softdrinks

<b>Sparkling Mineral water</b>	0.25 l	3,00 €
<b>Sparkling Mineral water</b>	0.75 l	7,50 €
<b>Natural Mineral water</b>	0.25 l	3,00 €
<b>Natural Mineral water</b>	0.75 l	7,50 €
<b>Cola   Cola Zero   Fanta   Sprite</b>	0,3l	4,00 €
<b>Ice Tea Sunny Peach   Lemon</b>	0,3l	4,50 €
<b>Vita Malz</b> <sup>1</sup>	0,3l	4,00 €
<b>Russian Wild Berry</b>	0,2l	4,00 €
<b>American Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,2l	4,00 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 11</sup>	0,2l	4,00 €

