

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.



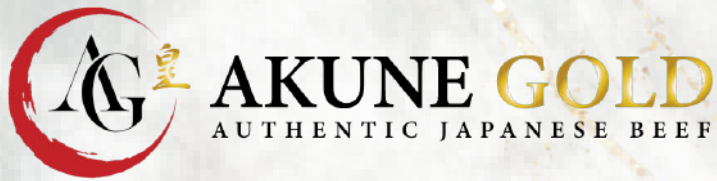
Das Japanische Wagyu ist eine der besten und exklusivsten Fleischdelikatessen weltweit. Wir sind der Meinung, dass jeder diese Delikatesse einmal im Leben probiert haben soll.

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

Moët & Chandon Brut Piccolo 12% vol. 35,00 €
Lebhaft - Grosszügig - Verführerisch - Luxuriös 20cl

Moët & Chandon Garden Spritz 11,5% vol. 15,00 €
Feine & edle Kombination aus Schaumwein und Bitterlikör 20cl

Rinquinquin Aperitif a la Peche 15% vol. 13,00 €
Klassischer Pfirsich Aperitif mit Prosecco 20cl

Lillet Wild Berry 6% vol. 9,00 €
Lillet Blanc (5cl), Russian Wild Berry (10cl) 20cl

Ein aussergewöhnlicher Geschmack für einen aussergewöhnlichen Moment.



Luxury Club for you.



San Limello - Alkoholfrei 10,00 €
San Limello, Tonic Water, Alkoholfreie Alternative zu Limoncello 20 cl

Herber Hibiskus - Alkoholfrei 10,00 €
Herber Hibiskus, Wild Berry, Alkoholfreie Alternative zu Aperol 20 cl

Aperol Spritz 8% vol. 9,00 €
Aromatisches Getränk mit Bitterorangen-Geschmack 20cl

Italicus Rosolio di Bergamotto 13,00 €
Zitroniger Bergamotto-likör mit Prosecco & Oliven 20cl

Starters

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 €



Beef Club

Cold

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*

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

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		

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

Australian Tajima Wagyu *Australian Grainfed Wagyu*

Wagyu Tajima Fillet	200 gr	89,00 €
Wagyu Tajima Fillet	300 gr	129,00 €
Wagyu Tajima Flat Iron (Carved steak)	250 gr	79,00 €
Wagyu Tajima Flat Iron (Carved steak)	350 gr	109,00 €

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€

Sauces

BBQ Club Sauce

5,00€

Trüffelmayonaise

5,00€

Hot Chili

5,00€

Sour Cream

5,00€

Sauce Bernaise

6,00€

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 €

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 €



Luxury Club for you.

THE WORLD'S BEST BEEF



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 €

Langostinos

Sechs 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

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 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

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

Longdrinks

Wodka Lemon ^{3, 11}	20cl	13,00 €
Gin Tonic ¹¹	20cl	13,00 €
Whisky Cola ^{1, 10}	20cl	13,00 €

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

Störtebeker Schwarzbier	0,5l	6,00 €
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 €