

Beef Club No1



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.



Beef Club

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.

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!“

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Winners of World Steak Challenge

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.



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.

Die Rolex von Wagyu!!!

Aperitif

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

Rinquinquin Aperitif a la Peche 15% vol. 15
Klassischer Pfirsich Aperitif mit Prosecco 20cl

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

Sex on the Beach 10% vol. 14
Vodka / Pfirsichlikör / Orangensaft / Ananassaft / Cranberrysaft 20cl

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



Luxury Club for you.



Mojito 10% vol. 14
Karibischem Rum / Minze / Limette 20cl

Aperol Spritz 8% vol. 10
Aromatisches Getränk mit Bitterorangen-Geschmack 20cl

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

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

Starters

- Wagyu Soup** 16
Kräftig, würzig, heiss! Nach hauseigener Rezeptur zubereitete Rindsuppe aus saftigem und zartem Fleisch von Wagyu Beef
- King Prawns** 22
King Prawns serviert auf einer pikanten Knoblauch-Olivensauce und Baguette.
Ein wahrer Genuss für Feinschmecker
- Feuriger Mango-Feta** 19
Super hot, Super sweet und Super lecker !
Gebackener Feta-Käse, Mango-Chilli Chutney, frischer Blattspinat, Paprika, mit Käse überbacken und Baguette.
- Dip hoch drei** 16
Mach dein Baguette glücklich! Dreierlei Dips mit ofenfrischem Baguette für ein oder zwei Personen.
- Prime Carpaccio** 19
Hauchdünn handgeschnittenes Prime Beef, garniert mit Rucola, 36 Monate gereiftem Parmesan, edlem Feigen-Balsamico, gerösteten Pinienkernen und Baguette.
- Piementos De Padrón** 10
Spanische Bratpaprika / Fleur de Sel

Salad

- Tomato Salad** 9
Gartenfrischer Tomatensalat. Ein Zusammenspiel aus aromatischen Tomaten, süsser Paprika und roten Zwiebeln, verdelte mit einer Emulsion aus nativem Öl und Fruchtig edlem Weissweinessig.
- Mixed Salad** 10
Gartenfrische Salatvariation mit hausgemachter Vinaigrette aus sonnengereiftem Öl und einer feinen Frucht-Balsamico-Reduktion.
- Coleslaw Salad** 6
Hausgemachter Krautsalat. Fein gehobelt und sanft mürbe geknetet, in einer feinsäuerlichen Vinaigrette aus hellem Balsamessig und nativem Sonnenblumenöl, leicht süss-würzig.
- Feta Cheese Salad** 16
Mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, geriebenem Feta Käse verfeinert mit edlem Essig und Olivenöl

Main Course

Wiener Schnitzel

33

Hauchdünn geklopftes Kalbsfleisch in knuspriger Semmelpanade.
Dazu reichen wir einen lauwarmen Erdäpfelsalat mit feiner
Essig-Öl-Vinaigrette, kaltgerührte Preiselbeeren und Zitrone.

Pepper Filet Mignon

69

Geniessen Sie erstklassiges Ocean Beef Fillet (Ca 200 gr).
Durch die 100-tägige Getreidefütterung besonders saftig und zart.
Mit feiner Cognac-Pfeffersauce (grüner Pfeffer,
Sahne, flambierter Cognac) auf Kartoffelstampf .

Club Schnitzel

29

Saftiges Geflügelschnitzel unter einer würzigen Kruste aus cremigem Feta,
Blattspinat, Paprika, Zwiebeln und feinen Peperoni-Ringen. Mit Frischen
Tomaten vollendet und goldbraun überbacken, serviert mit knusprigen
Potato Dippers.



Luxury Green

mit Filetstreifen 31

mit Kings Prawns 28

Knackige Blattsalate der Saison in einer fruchtigen Balsamico-Vinaigrette.
Veredelt mit 36 Monate gereiftem Grana Padano, gerösteten Pinienkernen
und einer Auswahl an frischen Früchten.

Langostinos

59

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 Basmatireis und Aioli Dip.

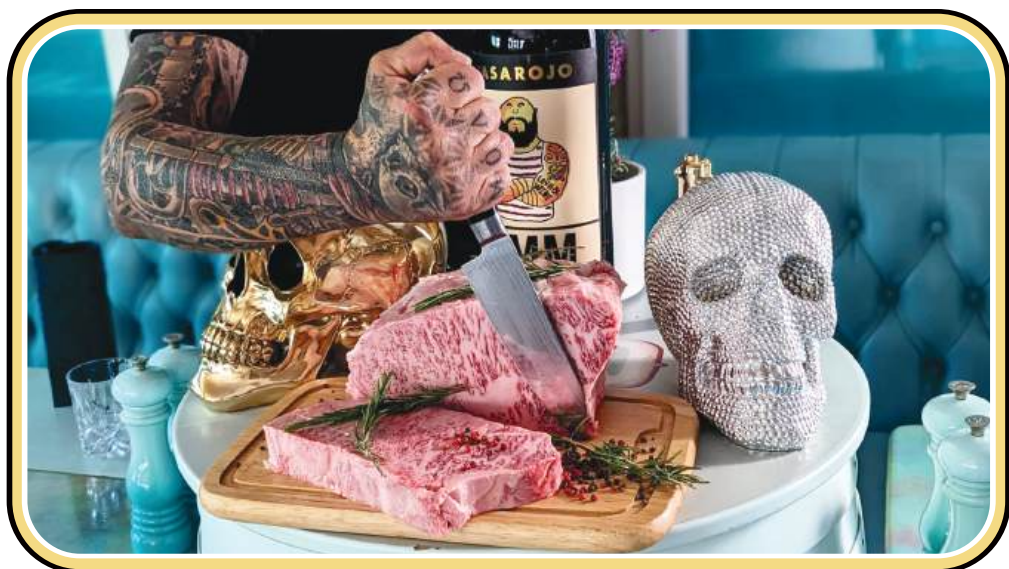
Zanderfilet

29

Knusprig sautiertes Filet vom Zander, veredelt mit einer frischen
Kräuter - Dill - Velouté, serviert auf feinstem Basmatireis.

The True Taste of *Luxury*

Miyazaki A5 Striploin Japan Winners of World Steak Challenge	Je 130 gr	89
Wagyu Fillet Australia High Quality Beef	230 gr	89
Wagyu Flat Iron (Carved steak) Australia High Quality Beef	230 gr	79
Wagyu Striploin (Carved steak) Australia World Best Striploin 2023/2024	230 gr	79
Wagyu Ribeye Australia World Best Ribeye 2025 for one or two people	430 gr	149



Wagyu Beef

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

Garstufen

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

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

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 12 Kartoffelstampf mit Trüffelbutter	Grill Vegetables 9 Sautiertes Saisongemüse
French Fries 7 (Pommes frites)	Roasted Onions 7 Röstzwiebeln
Potato Dippers 8 (Mit Homemade dip)	Fresh Mushrooms 8 mit Zwiebeln und Knoblauch
Baked Potato 8 Ofenkartoffel mit Sour Cream	Garlic Bread 7 als Vorspeise oder Beilage
Corn on the Cob 7 Maiskörner in Knoblauchbutter	Spinach Leaves 9 Knoblauch und Pinienkernen
Pimientos De Padrón 10 Bratpaprika / Fleur de Sel	Club Peppers 7 Eingelegte Paprika in Knoblauchöl
Basmati - Reis 6 Feine / aromatisch / Himalaya-Region	

Sauces

BBQ Club Sauce 5	Trüffelmayonaise 5
Hot Chili 5	Sour Cream 5
Pepper Sauce 6	Aioli 5

Dessert

Tages Dessert 12 Bitte sprechen Sie uns an	
Espresso Affogato 7 Einer Kugel Eis übergossen mit heissem Espresso	

Champagne

- Champagne Ruinart - Blanc de Blancs** (Frankreich) 0.75 l / 199
- Champagne Ruinart Rosé Brut** (Frankreich) 0.75 l / 189
- Dom Perignon "Luminous Label"** (Frankreich) 0.75 l / 650
- Champagne Charles Gardet - Rosé** (Frankreich) 0.75 l / 179
- Moët & Chandon Ice Impérial** (Frankreich) 0.75 l / 129
- Crémant de Limoux Rosé** (Frankreich) 0.75 l / 59



Rosé Wine

- Beef Club No. 1 Rosé** (Deutschland) 0.2 l / 10 / 0.75 l / 37
- Rosa dei Frati** (Italien) 0.75 l / 49
- Studio by Miraval** (Frankreich) 0.75 l / 57
- Whispering Angel** (Frankreich) 0.75 l / 59
- M de Minuty** (Frankreich) 0.75 l / 55
- Château Romassan** (Frankreich) 0.75 l / 99

White Wine

Beef Club No. 1 Sauvignon Blanc	(Deutschland)	0.2 l / 10 / 0.75 l / 37
Beef Club No. 1 Grauburgunder	(Deutschland)	0.2 l / 10 / 0.75 l / 37
Beef Club No. 1 Scheurebe-lieblich	(Deutschland)	0.2 l / 10 / 0.75 l / 37
Beef Club No. 1 Chardonnay	(Deutschland)	0.75 l / 45
Ortolan Cuvée Prestige	(Austria)	0.75 l / 59



Riesling Odinstal Muschelkalk	(Deutschland)	0.75 l / 79
The Orange Republic “Godello”	(Spanien)	0.75 l / 55
Lugana DOC Le Creete	(Italien)	0.75 l / 49
El Gordo del Circo “Verdejo”	(Spanien)	0.75 l / 51
Chardonnay Kendall Jackson	(Usa)	0.75 l / 59

Red Wine

Primitivo di Manduria No. 1 (Italien)

0.2 l / 12 / 0.75 l / 45

Submission Red "Cuvee" (Usa)

0.2 l / 10 / 0.75 l / 37

Machoman "Monastrell" (Spanien)

0.75 l / 59

Alexandar The Great "Tempranillo" (Spanien)

0.75 l / 79

The Prisoner "Pinot Noir" (Usa)

0.75 l / 169

Machete "Petite Sirah" (Usa)

0.75 l / 179



Lafage "Grenache - Mourvedre" (Frankreich)

0.75 l / 75

Tridente Prieto Picudo (Spanien)

0.75 l / 79

Intrinsic "Cabernet Sauvignon" (Usa)

0.75 l / 89

The Hype "Cabernet-Malbec" (Usa)

0.75 l / 59

Six Eight Nine "Cuvée" (Usa)

0.75 l / 69

Hot drinks

Espresso	3
Espresso Doppio	5
Espresso Carajillo mit einem Schuss Brandy	8
Caffe Americano	4

Gin

Brockman's Intensely Smooth Prem. Gin 40% vol.	13 5 cl
Ukiyo (Japan) 40% vol.	13 5 cl

Tequila

Padre Azul Anejo 38% vol.	14 2 cl
Padre Azul Reposado 38% vol.	12 2 cl

Rum

Ron Zacapa (Guatemala) 40% vol.	12 4 cl
A.H. Riise (Dänemark) 44% vol.	14 4 cl

Scheibel - Brandy Germany

Scheibel Prune-Brandy 35% vol.	14 2 cl
--------------------------------	------------

Whisky

Nikka Coffey Malt (Honshu/Japan) 45% vol.	14 4 cl
Hibiki Suntory (Osaka/Japan) 46% vol.	16 4 cl

Princ - Edelbrände Austria

Alte Marille 41% vol.	6 2 cl
Alte Haselnuss 41% vol.	6 2 cl
Alte Himbeere 41% vol.	6 2 cl

Spirits

Ramazotti 30% vol.	4cl	7
Cognac Remy Martin 40% vol.	4cl	14
Cognac Hennessy 40% vol.	4cl	14
Sambuca Caffé 32% vol.	4cl	6

Longdrinks

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

Draft Beer

„Perfect Cut – Perfect Beer“ „Beef Club“ Beer ^{A3} Typisches Lager vom Fass, goldgelbe Farbe und feinwürzige Aromatik mit angenehmer Malzsüße.	0,3l	4
Radler ^{A3, 3} / Alster ^{A3, 1, 3} / Krefelder ^{A3, 3, 10}	0,3l	4

Bottle Beer

Bitburger 0,0% alkoholfreies ^{A3}	0,3l	4
Bitburger 0,0% alkoholfreies Radler ^{A3, 3}	0,3l	4
Benediktiner Weizen naturtrüb ^{A1, A3}	0,3l	4
Benediktiner Weizen alkoholfrei ^{A1, A3}	0,3l	4

Softdrinks

Sparkling Mineral water	0.25 l	3
Sparkling Mineral water	0.75 l	7
Natural Mineral water	0.25 l	3
Natural Mineral water	0.75 l	7
Cola Cola Zero Fanta Sprite	0,3l	4
Ice Tea Sunny Peach	0,3l	4
Russian Wild Berry	0,2l	4
American Ginger Ale ¹	0,2l	4
Bitter Lemon ^{3, 11}	0,2l	4