

WBC WAGYU BEEF CLUB

FAMILIENUNTERNEHMEN - RECKLINGHAUSEN



Luxury Club for you.

THE WORLD'S BEST BEEF



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



Das japanische Wagyu ist eine der besten und exklusivsten Fleischdelikatessen weltweit. Wir sind der Meinung, dass jeder diese Delikatesse einmal im Leben probieren sollte.

No Cash Payment accepted / Keine Barzahlung möglich

Alles, was andere haben , haben wir nicht!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Winners of the 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.



The True
Taste of *Luxury*

Garstufen

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

Starters

	Small	Regular
Wagyu Soup	9	16
Kräftig, würzig, heiss! Nach hauseigener Rezeptur zubereitete Rindsuppe aus saftigem, zartem Fleisch von Wagyu Beef		
King Prawns		24
King Prawns / Knoblauch-Olivensauce / Baguette. <i>Ein wahrer Genuss für Feinschmecker</i>		
Bruschetta “Club - Art”		10
Frisch geröstetes Baguette / Tomaten / Zwiebeln / Olivenöl / Knoblauch		
Feuriger Mango-Feta		19
Super hot / Super sweet / Superlecker ! Gebackener Feta / Paprika / Mango-Chilli-Chutney / frischer Blattspinat / mit Käse überbacken / Baguette.		
Dip hoch drei		16
Mach dein Baguette glücklich! Dreierlei Dips mit ofenfrischem Baguette / für ein oder zwei Personen.		
Prime Carpaccio		21
Hauchdünn handgeschnittenes Prime Beef / Rucola / edler Feigen-Balsamico / 36 Monate gereifter Grana Padano / geröstete Pinienkerne / Baguette.		
Garlic Bread		7
als Vorspeise oder Beilage		

Salad

Tomato Salad	9
Gartenfrische Tomaten / süsse Paprika / rote Zwiebeln	
Mixed Salad	10
Salatvariation mit hausgemachter Vinaigrette aus sonnengereiftem Öl und einer feinen Frucht-Balsamico-Reduktion.	
Feta Cheese Salad	16
Tomaten / Gurken / Paprika / rote Zwiebeln, geriebene Fetakäse / verfeinert mit edlem Essig / Olivenöl	

The True Taste of *Luxury*

Wagyu A5 Striploin	Japan	200 g	129
Winner of the World Steak Challenge - for two or three people		500 g	319
Wagyu Fillet	Australia	200 g	89
High Quality Beef		300 g	129
Wagyu Flat Iron (Carved steak)	Australia	250 g	79
High Quality Beef		350 g	109
Wagyu Ribeye	Australia	400 g	149
World's Best Ribeye 2025	- for two people	600 g	219

Alle Steaks als Surf & Turf mit 4 King Prawns +16

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Steaks vor dem Grillen.

Side Orders

Pimientos De Padrón	10	Truffle Potato Puree	12
Bratpaprika / Fleur de Sel		Kartoffelstampf mit Trüffelbutter	
Princess Beans	9	French Fries	7
Prinzessbohnen / Speck / Zwiebeln		(Pommes frites)	
Fresh Mushrooms	8	Roasted Onions	7
Zwiebeln / Knoblauch		Röstzwiebeln	
Corn on the Cob	7	Baked Potato	8
Maiskörner / Knoblauchbutter		Ofenkartoffel / Sour Cream	
Spinach Leaves	9	Fried Potatoes	8
Knoblauch / Pinienkernen		Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln	

Sauces

BBQ Club Sauce	6	Trüffelmayonnaise	6
Hot Chili	6	Sour Cream	6
Pepper Sauce	6	Aioli	6

Main Course

Pablo's taste New Zealand 59
Ocean Beef Rumpsteak / cremige Pfifferlinge / Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln

Kaia's Supreme Galicia 35
Gefüllte Maishähnchenbrust / Pesto / Mozzarella / Spinach / Baked Potato

Mia's Wagyu Choice für zwei Personen 209
Miyazaki A5 Japan Striploin 200 g / Wagyu Australien Flat Iron 250 g
Tranchiert / zwei Beilagen nach Wahl / Für alle, die das Besondere lieben!



Pepper Filet New Zealand 79
Ocean Beef Fillet Mignon (Black Angus) / Cognac-Pfeffersauce / Kartoffelstampf

Wiener Schnitzel Small 23 Regular 33
Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Preiselbeeren / Zitrone.

Luxury Green
Knackige Blattsalate der Saison / Homemade Vinaigrette / frische Früchte
36 Monate gereifter Grana Padano / geröstete Pinienkerne.
mit King Prawns 31 / mit Maishähnchen 27 / mit Filetstreifen 35

Dessert

Tagesdessert 14 **Espresso Affogato** 8
Bitte sprechen Sie uns an Kugel Eis / Espresso Doppio

Zitronensorbet 15 **Soufflé** 12
Mit Wodka & Prosecco Soufflé / Eis / Früchte

Aperitif

Moët & Chandon Garden Spritz	11,5 % vol.	20 cl	15
Lillet Wild Berry	6 % vol.	20 cl	10
Aperol Spritz	8 % vol.	20 cl	10
Limoncello Spritz	10 % vol.	20 cl	10
Martini Bianco	14.4 % vol.	5 cl	8
Herber Hibiskus - alkoholfrei		20 cl	10

Champagne

Champagne Ruinart - Blanc de Blancs	(Frankreich)	0.375 / 99 / 0.75 l / 199
Champagne Ruinart Rosé Brut	(Frankreich)	0.375 / 89 / 0.75 l / 189
Dom Pérignon "Luminous Label"	(Frankreich)	0.75 l / 650
Champagne Charles Gardet - Rosé	(Frankreich)	0.75 l / 179
Moët & Chandon Ice Impérial	(Frankreich)	0.75 l / 139
Crémant Rosé	(Frankreich)	0.75 l / 69

Rosé Wine

Beef Club No. 1 Rosé	(Deutschland)	0.2 l / 10 / 0.75 l / 37
Whispering Angel	(Frankreich)	0.2 l / 16 / 0.75 l / 59
Studio by Miraval	(Frankreich)	0.75 l / 57
M de Minuty	(Frankreich)	0.75 l / 55
Château Romassan	(Frankreich)	0.75 l / 99

Red Wine

Primitivo di Manduria No. 1 (Italien)	0.2 l / 12 / 0.75 l / 45
Submission Red “Cuvée” (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)	0.375 l / 85 / 0.75 l / 169
Machete “Petite Sirah” (USA)	0.75 l / 179
Painted Scars “Grenache – Syrah” (Frankreich)	0.75 l / 87



Lafage “Grenache – Mourvèdre” (Frankreich)	0.75 l / 75
Opus One 2018 “Cuvée” (USA)	0.75 l / 1100
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

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

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

Hot drinks

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

Edelbrände

Prinz Alte Marille	4c l	14
Prinz Haselnuss	4c l	14
Prinz Himbeere	4c l	14
Scheibel Prune-Brandy	2c l	14
Scheibel Moor Birne	4c l	14

Gin

Brockman's Gin	5c l	15
Ukiyo (Japan)	5c l	16

Whisky

Nikka Coffey Malt	4c l	16
Hibiki Suntory	4c l	18

Tequila

Padre Azul Añejo	2c l	18
Padre Azul Reposado	2c l	16
Mezcal Clase Azul	2c l	45

Rum

Ron Zacapa	4c l	16
A.H. Riise	4c l	16
Bumbu Rum	4c l	12

Spirits

Ramazzotti	4cl	8
Cognac Rémy Martin	4cl	18
Cardenal Mendoza	4cl	18
Sambuca Caffé	4cl	8

Longdrinks

Wodka Lemon	20cl	13
Gin Tonic	20cl	13
Whisky Cola	20cl	13

Draft Beer

„Beef Club“ Beer ^{A3}	0,3l	5
Radler ^{A3, 3}	0,3l	5
Alster ^{A3, 1, 3}	0,3l	5
Krefelder ^{A3, 3, 10}	0,3l	5

Bottle Beer

Alkoholfreies Pils	0,3l	4
Alkoholfreies Radler	0,3l	4
Weizen naturtrüb	0,5l	7
Weizen alkoholfrei	0,5l	7

Softdrinks

Sparkling water	0.25 l	3
Sparkling water	0.75 l	8
Natural water	0.25 l	3
Natural water	0.75 l	8

Cola Cola Zero Fanta	0.3 l	4
Ice Tea Sunny Peach	0.3 l	4
Wild Berry	0.2 l	4
Bitter Lemon	0.2 l	4



BEEF CLUB
No. 1


BEEF CLUB
No. 1
→