



Reef & Beef...
eine anspruchsvolle Interpretation der amerikanischen „Surf & Turf“ Philosophie.

Die sorgfältig erwählten Produkte unseres Restaurants
und deren perfekte Zubereitung
lassen kaum Feinschmeckerträume unerfüllt.

Das Nebraska Beef,
auch als „Gold des mittleren Westens“ bekannt,
ist eine kulinarische Offenbarung.

Die auserwählten Tiere der Rassen „Angus“ und „Hereford“ wachsen langsam
heran, werden ausschließlich mit bestem Weidegras, Getreide und Mais gefüttert
und absolut hormonfrei großgezogen.

Haben Sie ein Faible für Luxus pur?
Dann genießen Sie unser
„The Kobe“ Wagyu Strip Sirloin Steak.
Das Beste vom Besten.

Auch unser Seafood erfüllt höchste Gourmetansprüche.

Edle Fische der Weltmeere,
wie der King Salmon oder der Halibut,
dessen weißes Fleisch als Delikatesse gilt,
finden sich auf unserer Speisekarte.

Die exquisiten Schalentiere ausgewählter Regionen,
wie die vor der Insel Hokaido handgetauchten Jakobsmuscheln,
komplementieren das kulinarische Angebot.

Erleben Sie butterweiches Fleisch und das Beste,
was die Weltmeere zu bieten haben.



Appetizers / Vorspeisen

Oysters

Austern, nach Saison

Tsarakaya, Gillardeau, Belon, Imperial, Fine De Claire

½ Dzd. oder 1 Dzd.

Tagespreis

Alaska Kingcrab Legs

Beine der Königskrabbe

100 gr

Snow Crab Claws

Große Scheren von der Schneekrabbe

Stone Crab`s a la Joe`s

Scheren von der Steinkrabbe, klassisch zubereitet wie bei Joe`s in

Miami South Beach

(leider nur saisonal und bedingt verfügbar)

Tagespreis

Iced Seafood Tower

Supreme Mix of Seafood Delicacies

Deluxe / ab 2 Personen

Royal mit Hummer/ ab 2 Personen

Imperial mit Hummer, Langusten und Imperial Kaviar Malossol

ab 2 Personen



Appetizers / Vorspeisen

Jumbo Shrimp Cocktail – The all American Favorite

Shrimpscocktail

Hand Cut Yellowfin Tuna Tartare

Tartar vom Filet des Gelbflossen-Thun

Steak Tartare

Rindertartar

Tiger Prawn Pfanne

Gebratene Rotgarnelen aus Wildfang
mit Knoblauch und Kräutern

Maryland Crab Cakes

die legendären Krabbenküchlein nach der Chesapeake Bay
Rezeptur, serviert mit Mango-Schalotten Salsa und Mustard-
Horseradish Sauce



Appetizers / Vorspeisen

Oyster Rockefeller

gratinierte Austern, nach Tagesangebot

½ Dzd. oder 1 Dzd.

Tagespreis

Grilled Jumbo Sea Scallop

Gegrillte Jakobsmuscheln serviert mit Tomaten-Sellerie-Salsa und einer Creamy Spicy Sauce

Yellowfin Tuna Tataki

Dünne Scheiben vom scharf angebratenen Filet des Gelbflossen-Thun, serviert mit mildgesäuerter Gurken-Schalotten-Salsa und einer Soja-Balsamico Reduktion

Balik Salmon «Tsar Nikolaj» ® with Horseradish and Salad

Balik Lachs „Zar Nikolay“® Der beste Lachs der Welt mit Salat und Meerrettich



Soups / Suppen

Spicy Seafood Soup

scharfe Meeresfrüchte Suppe

Lobster Bisque

Samtige Cremesuppe mit Schneekrabbenfleisch

Salads / Salate

The Reef & Beef Chopped Salad

der klassische gemischte Salat

The NYC Ceasars Salad

Romana Salat mit Sardellen-Parmesan Dressing

The MTS - Mozzarella Tomato Stack

geschichtete Scheiben von Büffelmozzarella und Fleischtomaten,
mit Basilikum, Olivenöl und Grand Cru Balsamico

Trüffel Carpaccio

US Prime Beef mit Rucola, Parmesan, Trüffelöl und frisch
gehobeltem Trüffel



Steaks / Steaks

The "Classic Western" Filet

Ladies Cut	200 g
Regular Cut	300 g
Sheriffs Cut	400 g
John Wayne Cut	500 g

Alle Cuts auch erhältlich als Bankers, Apachi und Texas Blackened gegen Aufpreis

Tournedos Trilogy

Drei Medaillons vom US Prime Beef mit einer Variation von Dijonaise, Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce

Quatro Tournedos

Vier Medaillons vom US Prime Beef mit einer Variation von Dijonaise, Bernaise, Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce

„HIGH NOON“ RIB EYE STEAK

Das Steak mit dem Fettauge

400 g

500 g

600 g

„THE CRAZY HORSE“ NEW YORK STRIP SIRLOIN

Rumpsteak

400 g

500 g

600 g



Steaks / Steaks

SPECIAL „THE TRIPLE STAR“ FILET

Das vielleicht beste Filet der Welt. Spektakulär zart und geschmackvoll.
(Nur in Rare, Medium Rare oder Medium erhältlich)

TRIPLE STAR Ladies Cut	200 g
TRIPLE STAR Gentlemen's Cut	300 g
TRIPLE STAR Sheriffs Cut	400 g
TRIPLE STAR John Wayne Cut	500 g

TRILOGY Triple Star

Drei Medaillons "Triple Star" Filet mit einer Variation von Dijonaise,
Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce

QUADROLOGY Triple Star

Vier Medaillons "Triple Star" Filet mit einer Variation von Dijonaise,
Bernaise, Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce

PORTERHOUSE STEAK FOR 2

„Für den kleinen Hunger“ ca. 1400 g

COWBOY STYLE

T-Bone Steak für echte Rodeo Helden 650 g

DELMONICO COWBOY STEAK

Rib Eye am Knochen 650 g

Alle Cuts auch erhältlich als Bankers, Apachi und Texas Blackened
gegen Aufpreis

Make it Reef & Beef

ergänzen Sie Ihre Steakbestellung

mit Black Tiger Prawn - schwarzer Tigergarnele

mit Canadian Lobster Tail - Hummerschwanz

mit Spiny Lobster Tail - Langustenschwanz (ca 200 gr.)

mit Colossal Black Tiger Prawn



WAGYU

Wenn Sie ein Faible für Luxus und das Beste vom Besten haben, müssen Sie dieses Beef einfach probieren:

Für Feinschmecker in aller Welt ist **Kobe-Fleisch**, das nach der japanischen Region genannt wird, ein aristokratischer Mythos. Die kaiserliche Geschichte, viele Legenden, der einzigartige Geschmack und die atemberaubenden Preise haben den berechtigten Ruhm über alle Grenzen getragen.

Filet vom Tajima Rind 100 gr.

BISON

Bekannt durch seine mächtige, eindrucksvolle Erscheinung in unzähligen Indianerfilmen, ist der Bison, solange es Menschen gibt, von Ihnen gejagt worden. Für die Indianer war der Bison ein zentraler Bestandteil ihres Lebens. Zu halten ist der Bison nur freilaufend und am Besten in seiner ursprünglichen Heimat: der amerikanischen Prärie. Hier gibt es bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die dem Bison-Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen.

Geschmacksträger beim Bison ist das Fleisch an sich und nicht das Fett, dessen Anteil ohnehin sehr gering ausfällt. Bisonfleisch enthält überproportional viel Eisen, Zink, Selen und zahlreiche Vitamine. Es wird durch den Menschen wesentlich schneller abgebaut und es erfolgt nach dem Verzehr kein Übersättigungsgefühl. Das macht Bison Fleisch zur idealen Sportlernahrung.

BISON Roastbeef

400 gr.



The Reef & Beef Gourmet Menu

für 2 / 4 / 6 Personen

1 Glas Champagner Rose

Iced Seafood Tower

The supreme Mix of Seafood Delicacies

Grilled Reef & Beef Platter

The luxury Selection of Seafood and Beef
mit "Classic Western" Filet, "High Noon" Rib Eye Steak,
Black Tiger Prawn und Lobster Tail
inkl. einer Sauce und einer Beilage p.P.

Dessert Variation

Gemischte Dessertplatte



Crustaceans / Krustentiere

Whole Canadian Lobster

ganzer kanadischer Hummer
ca. 550 gr.

Canadian Lobster Tail

Hummerschwanz
ca. 350 gr.

Spiny Lobster Tail

Langustenschwanz aus der Karibik
ca. 280 gr.
ca. 500 gr.

King Crab Legs

Beine von der Alaska Königskrabbe
100 gr.

Black Tiger Prawns

schwarze Tigergarnelen erhältlich in zwei Größen
Jumbo (4 Stück)
Colossal (2 Stück)



King Salmon

Der King Salmon ist die größte Art der Pazifischen Lachse. Dieser Wildlachs ist einer der edelsten Fische der Weltmeere. Sein Fleisch hat einen optimalen Omega3-Fettgehalt und gibt dem Fleisch einen intensiven Schmelz.

Yellowfin Tuna

Das Fleisch des Gelbflossen-Thun erinnert an zartes Kalbsfilet mit einem milden, salzigen Aroma. Wir offerieren gegrillte Steaks vom Top Loin.

Swordfish

Das kräftige, feste Fleisch des Schwertfisches hat einen wunderbar milden Geschmack. Vor der Küste Nordafrikas gefischt, ist er ein besonderer Leckerbissen für den feinen Gaumen.

Black Halibut

Der schwarze Heilbutt ist eine arktische Fischart, die die kalten Gewässer des Nordatlantik, überwiegend um Island und Grönland, bevorzugt. Sein Fleisch ist zart, weiß und gilt als Delikatesse.



Sauces / Saucen

Bernaise

Dijon-Senf Sauce

Blue Cheese

Cayenne Pfeffer Sauce

Clarified Butter, geklärte Butter

Spicy Lemon Sauce, scharfe Citrus-Butter

Senf - Meerrettich Sauce

Sides / Beilagen

Baby Pak Choi / Junger Senfkohl

Leaf Spinach/ Blattspinat

Creamed Spinach / Cremespinat

Gourmet Mushrooms / Edelpilze

Mixed Vegetables / Grillgemüse

Baked Potato / Ofenkartoffel

French Fries / Pommes Frites

Mashed Potatoes / Kartoffelpüree

Garlic Mashed Potatoes / Kartoffelpüree mit Knoblauch

Truffle Mashed Potatoes / Getrüffeltes Kartoffelpüree

Country Potatoes / Kartoffelwedges

Onionrings / Zwiebelringe



Desserts / Nachspeisen

Mousse au Chocolat

Variation von dunkler und weißer Schokolade

Panna Cotta

mit Himbeer-, Erdbeer- oder Mangosauce

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce

Brownie mit Vanillesauce

Orangen Crème brûlée mit Cointreau

Dessertwein

Sonnenuhr Riesling Vintage Selection

0,1 l



Getränke Apéritifs

Prosecco Valmarone Ital. extra dry	0,1 l
Champagner	weiß 0,1 l
	rosé 0,1 l
Kir Royal	0,1 l
Kir	0,2 l
Campari, Orangensaft	
Campari, Soda	
Gin Tonic	
Bombay Tonic	
TNT	
Wodka Lemon	
Pernod,	5 cl
Ricard	5 cl
Tiopepe Portwein weiß, Spanien	5 cl
Taylor`s 10 Portwein rot, Portugal	5 cl
Martini bianco, rosso, dry, d`Oro	5 cl
Sandemann Sherry medium, dry	5 cl
Manhattan	(Whisky, Martini, Angustora)
Cosmopolitan	(Wodka, Cointreau, Limette, Cranberrynektar)
Negroni	(Campari, Martini, Prosecco)
Wodkatini	(Wodka, Noilly Prat)



Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser Classic	0,25 l 0,75 l
Selters Mineralwasser Naturelle	0,25 l 0,75 l

Coca Cola ¹⁻² , Cola light ¹⁻²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁹ , Fanta ¹⁻⁵⁻⁶ , Sprite ¹⁻² , Spezi ¹⁻²⁻⁶	0,2 l 0,4 l
---	----------------

Bitter Lemon ³	0,2 l
---------------------------	-------

Ginger Ale ¹	0,2 l
-------------------------	-------

Tonic Water ³	0,2 l
--------------------------	-------

Apfelsaft	0,2 l 0,4 l
-----------	----------------

Apfelsaftschorle	0,2 l 0,4 l
------------------	----------------

Orangensaft	0,2 l 0,4 l
-------------	----------------

Tomatensaft	0,2 l
-------------	-------

Ananassaft	0,2 l
------------	-------

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3 l
--------------------------	-------

Peters Kölsch vom Fass	0,2 l
------------------------	-------

0,3 l

Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l
--------------------------	-------

Miller`s Genuine Draff	0,33 l
------------------------	--------

Clausthaler alkoholfrei classic	0,33 l
---------------------------------	--------

Radler/Diesel/Krefelder ¹⁻²	0,33 l
--	--------



Whiskys und Whiskeys

Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky	30J.	4 cl
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky	18J.	4 cl
Glenkinchie, Single Malt Scotch Whisky	10J.	4 cl
Lagavulin,	16 Jahre	4 cl
Glenmorangie	10 Jahre	4 cl
Oban,	14 Jahre	4 cl
Macallan Fine Oak	12 Jahre	4 cl
Johnnie Walker Red Label,		4 cl
Johnnie Walker Black Label,		4 cl
Wild Turkey		4 cl
Jack Daniel`s		4 cl
Canadian Club		4 cl
Jim Beam		4 cl
Chivas Regal,		4 cl
weitere Sorten auf Anfrage		

Cognac

Hennessy Fine		4 cl
Remy Martin		4 cl
Chabasse XO		4 cl
Remy Martin Excellence XO		4 cl



Champagner

Veuve Clicquot Ponsardin brut	0,75 l
Veuve Clicquot Ponsardin rosé	0,75 l
Moët & Chandon brut impérial	0,75 l
Moët & Chandon rosé impérial	0,75 l
Taittinger <i>brut réserve</i>	0,75 l
Taittinger brut prestige rosé	0,75 l
Dom Pérignon <i>Vintage brut</i>	0,75 l
Taittinger	
Comtes de Champagne 1995	0,75 l

Heisse Getränke

Espresso
Espresso doppelt
Espresso Macchiato
Café
Cappuccino
Latte Macchiato
Pfefferminztee
Ceylon Assam
Kamillentee
Grüner Tee

Digestifs

Southern Comfort,	4 cl
Averna	4 cl



Ramazotti	4 cl
Fernet Branca, Menta	2 cl
Sambuca	2 cl
Amaretto	4 cl
Tequila	2 cl
Jägermeister	2 cl
Grand Marnier,	4 cl
Drambui,	4 cl
Cointreau	4 cl
Baileys,	4 cl
Linie Aquavit	2 cl

Edelbrände

Ziegler- Die Essenz der Früchte

Williams Birne , Mirabelle, Himbeere	2 cl
Walnuss, Aprikose	
Wildkirsche No. 1	2 cl
Framboise d'Alsace	2 cl
Grappa di Chardonnay	2 cl
Grappa Sarpa di Poli	2 cl
Grappa di Prosecco	2 cl
Grappa Sarpa di Poli Barrique	2 cl
Hausgrappa	2 cl



- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 coffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 5 mit Konservierungsstoff
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 mit Nitritpökelsalz
- 14 mit Nitrat
- 15 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 16 mit Milcheiweiß
- 17 bestrahlt
- 18 enthält gentechnisch veränderte Sojabohnen
- 19 Nährwert pro 100 ml: <1 kJ (<,025 kcal)
- 20 Argentinisches Rindfleisch

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- A Ei**
- B Fisch**
- C Krebstiere**
- D Milch**
- E Sellerie**
- F. Sesamsamen**
- G Schwefeldioxid**
- H Erdnüsse**
- I Glutenhaltiges Getreide**
- J Lupinen**
- K Schalenfrüchte**
- L Senf**
- M Sojabohnen**
- N Weichtiere**