



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 Stör
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
½ Dzd. oder 1 Dzd.
Tagespreis

Iced Seafood Tower

Supreme Mix of Seafood Delicacies
Deluxe 54,00 p.P. / ab 2 Personen
Royal mit Hummer 87,00 p.P. / ab 2 Personen
Imperial mit Hummer, Langusten und Imperial Kaviar Malossol
139,00 p.P. / ab 2 Personen

Jumbo Shrimp Cocktail – The all American Favorite

Shrimpscocktail
21,90

Hand Cut Yellowfin Tuna Tartare

Tartar vom Filet des Gelbflossen-Thun
21,90

Steak Tartare

Rindertartar
19,90

Tiger Prawn Pfanne

Gebratene Rotgarnelen aus Wildfang
mit Knoblauch und Kräutern
27,90



Appetizers / Vorspeisen

Crab, Mango, Avocado, Tuna Stak

vier Schichten vom Fleisch der Schneekrabbe, der Thai-Mango, der Hass Avocado und des Gelbflossen-Thuns

21,90

Maryland Crab Cakes

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

21,90

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

24,90

Yellowfin Tuna Tataki

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

21,90

Balik Salmon «Tsar Nikolaj» ® with Horseradish

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

24,90



Soups / Suppen

Spicy Seafood Soup
scharfe Meeresfrüchte Suppe
13,90

Lobster Bisque
Samtige Cremesuppe mit Schneekrabbenfleisch
14,90

Salads / Salate

The Reef & Beef Chopped Salad
der klassische gemischte Salat
12,90

The NYC Ceasars Salad
Romana Salat mit Sardellen-Parmesan Dressing
13,90

The BTS - Burrata Tomato Stack
Burrata und Fleischtomaten, mit Basilikum, Olivenöl
und Grand Cru Balsamico
16,90

Trüffel Carpaccio
US Prime Beef mit Rucola, Parmesan, Trüffelöl und frisch gehobeltem
Trüffel
29,90



Steaks / Steaks

BISON Roastbeef 400 gr. 99,90

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.

Kobe Filet	100 gr.	109,90
Kobe Roastbeef	200 gr.	119,90

The “Classic Western” Filet

Ladies Cut	200 g	37.90
Regular Cut	300 g	53.90
Sheriffs Cut	400 g	75.90
John Wayne Cut	500 g	91.90

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
39.90

Quattro Tournedos

Vier Medaillons vom US Prime Beef mit einer Variation von Dijonaise, Bernaise, Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce
49.90

„The Crazy Horse“ New York Strip Sirloin

Rumpsteak 400 gr.	50,90
Rumpsteak 500 g r.	60,90
Rumpsteak 600 gr.	68,90

„High Noon“

Entrecote 400 gr.
Entrecote 500 g
Entrecote 600 gr.

Rib Eye Steak

64,90
81,90
90,90



Steaks / Steaks

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

TRIPLE STAR Ladies Cut	200 g	49.90
TRIPLE STAR Gentlemen's Cut	300 g	69.90
TRIPLE STAR Sheriffs Cut	400 g	97,90
TRIPLE STAR John Wayne Cut	500 g	109.90

TRILOGY

Drei Medaillons US Prime Filet mit einer Variation von Dijonaise,
Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce 49,90

QUADROLOGY

Vier Medaillons US Prime Filet mit einer Variation von Dijonaise,
Bernaise, Steinpilz- und Cayennepfeffer-Sauce 69.90

PORTERHOUSE STEAK FOR 2

„Für den kleinen Hunger“ ca. 1400 g 130.90

COWBOY STYLE

T-Bone Steak für echte Rodeo Helden 650 g 67.90

DELMONICO COWBOY STEAK

Rib Eye am Knochen 650 g 74.90

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

Make it Reef & Beef

ergänzen Sie Ihre Steakbestellung

mit einer gebrillten schwarzen Tigergarnele	13,90
mit einem gebrillten Hummerschwanz	30,90
mit gebrilltem Langustenschwanz (ca 150 gr.)	54,90
mit einer gebrillten Colossal Black Tiger Gamba	32,90



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
Gamba und Hummerschwanz
inkl. einer Sauce und einer Beilage p.P.

Dessert Variation
Gemischte Dessertplatte

159,00 p.P.



Crustaceans / Krustentiere

Whole Canadian Lobster
ganzer kanadischer Hummer
ca. 550 gr. 65,90

Canadian Lobster Tail
Hummerschwanz
ca. 250 gr. 54,90

Spiny Lobster Tail
Langustenschwanz aus der Karibik
ca. 300-400 gr. oder ca. 500-600 gr.
100 gr. 38,90

Black Tiger Gambas
schwarze Tigergarnelen erhältlich in zwei Größen
Jumbo (4 Stück) 54,90
Colossal (2 Stück) 65,90



Fish / Fisch

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.

43,90

Yellowfin Tuna

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

54,90

Stör

48,90

Adlerfisch

Unser Adlerfisch stammt aus kontrollierter Fischerei griechischer Gewässer.

Er besitzt ein festes, weißes und dennoch zartes Fleisch und ist sehr schmackhaft. Vielen ist er als Umberfisch bekannt.

53,90



Sauces / Saucen

Bernaise	5,90
Dijon-Senf Sauce	5,90
Cayenne Pfeffer Sauce	5,90
Clarified Butter, geklärte Butter	5,90
Spicy Lemon Sauce, scharfe Citrus-Butter	5,90
Senf - Meerrettich Sauce	5,90
Steinpilz Sauce	5,90
Blue Cheese Sauce	5,90

Sides / Beilagen

Sweet potato fries / Süßkartoffel Pommes Frites	9,90
Baby Pak Choi / Junger Senfkohl	7,90
Leaf Spinach/ Blattspinat	6,90
Creamed Spinach / Cremespinat	6,90
Gourmet Mushrooms / Edelpilze	9,90
Mixed Vegetables / Grillgemüse	7,90
Baked Potato / Ofenkartoffel	7,90
French Fries / Pommes Frites	7,90
Mashed Potatoes / Kartoffelpüree	7,90
Garlic Mashed Potatoes / Kartoffelpüree mit Knoblauch	7,90
Truffle Mashed Potatoes / Geträufeltes Kartoffelpüree	12,90
Country Potatoes / Kartoffelwedges	7,90
Onionrings / Zwiebelringe	6,90
Roasted Onions / Röstzwiebeln	7,90
Truffle French Fries / Trüffel Pommes Frites	12,90
Fried Potatoes / Bratkartoffeln	7,90
Broccoli with Bernaise Sauce / Broccoli mit Sauce à la Bernaise	7,90



Desserts / Nachspeisen

Mousse au Chocolat	14,90
Variation von dunkler und weißer Schokolade	
Panna Cotta	
mit Himbeer-, Erdbeer- oder Mangosauce	14,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce	14,90
Brownie mit Vanillesauce	14,90
Orangen Crème brûlée mit Cointreau	14,90

Dessertwein

Sonnenuhr Riesling Vintage Selection	0,1 l	9,90
Weingut Wegeler 2015 Auslese Rothenberg	0,1 l	16,90



Getränke Apéritif

Große Gin Auswahl auf Anfrage



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	sprudelnd	0,25 l	4,50	
		0,75 l	9,90	
Mineralwasser	still	0,25 l	4,50	
		0,75 l	9,90	
Coca Cola 1-2 Cola Zero, Cola light 1-2-4-12-19				
Fanta 1-5-6	Sprite 1-2	Spezi 1-2-6	0,2 l	4,50
			0,4 l	6,90
GOLDBERG Bitter Lemon				
GOLDBERG	Ginger Ale	0,2 l	4,50	
GOLDBERG	Wild Berry	0,2 l	4,50	
GOLDBERG	Pink Grapefruit	0,2 l	4,50	
GOLDBERG	Premium Cola	0,2 l	4,50	
GOLDBERG	Mediterranean Tonic	0,2 l	4,50	
GOLDBERG	Yuzu Tonic	0,2 l	4,50	
GOLDBERG	Indian Hibiscus Tonic	0,2 l	4,50	
Apfelsaft	Orangensaft	0,2 l	4,50	
Apfelsaftschorle				
Tomatensaft		0,2 l	4,50	



Biere

Krombacher Pils alkoholfrei	0,3 l	4,90
Krombacher Radler	0,3 l	4,90
Krombacher Weizen	0,5 l	6,30
Krombacher Weizen alk. Frei	0,5 l	6,30
Füchschen Alt vom Fass	0,25 l	4,90
Starnberger hell	0,3 l	4,90
SALITOS Original Beer	0,33 l	4,90

Whiskys und Whiskeys

Jim Beam	4 cl	9,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	10,00
Wild Turkey	4 cl	10,00
Glenkinchie 1 Single Malt Scotch Whisky 10J.	4 cl	12,00
Canadian Club	4 cl	12,00
Chivas Regal	4 cl	12,00
Jack Daniel's	4 cl	12,00
Glenmorangie 10 J.	4 cl	12,00
Lagavulin 8 J.	4 cl	14,00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	16,00



Whiskys und Whiskeys

Oban 14 J.	4 cl	16,00
Macallan Amber	4 cl	16,00
Lagavulin 16 J.	4 cl	18,00
Chivas Regal 18 J.	4 cl	19,00
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 18 J.	4 cl	21,00
Highland Park 18 J.	4 cl	24,00
Chivas Regal 21 J. Royal Salute	4 cl	28,00
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	33,00
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 30 J.	4 cl	89,00

weitere Sorten auf Anfrage

Rum

Zacapa 23	4 cl	19,00
Zacapa XO	4 cl	24.00
Don Papa	4 cl	12.00
Don Papa 10 J.	4 cl	15.00
Haynes	4 cl	12.00



Cognac

Remy Martin	4 cl	12,00
Hennessy	4 cl	12,00
Camus VSOP	4 cl	13,00
Hennessy Fine	4 cl	14,00
Hennessy XO	4 cl	26,00
Carlos No1	4 cl	14,00
R. Delisle XO	4 cl	26,00
Bowen XO	4 cl	22,00
Remy Martin Excellence XO	4 cl	25,00

Champagner

Taittinger brut réserve	0,75 l	149,00
Veuve Clicquot Ponsardin brut	0,75 l	149,00
Veuve Cliquot Ponsardin brut Magnum	1,5 l	329,00
Moët & Chandon brut impérial	0,75 l	149,00
Louis Roederer brut Premier	0,75 l	149,00
Moet & Chandon brut ICE Imperial	0,75 l	169,00
Moet & Chandon brut ICE Magnum impérial	1,5 l	349,00
Dom Pérignon Vintage 2015 brut	0,75 l	449,00
Louis Roederer Cristal	0,75 l	599,00



Champagner Rosé

Veuve Clicquot rosé	0,75 l	169,00
Moët & Chandon rosé impérial	0,75 l	159,00
Taittinger brut prestige rosé	0,75 l	169,00
Louis Roederer brut rosé	0,75	199,00
Moet & Chandon brut ICE rose impérial	0,75 l	189,00
Moet & Chandon brut Magnum ICE rose	1,5 l	369,00
Ruinart rosé	0,75 l	249,00
Ruinart rosé Magnum	1,5 l	499,00

Digestifs

Fernet Branca, Menta	2 cl	8,00
Salitos Tequila Silver / Gold	2 cl	8,00
Jägermeister	2 cl	8,00
Linie Aquavit	2 cl	8,00
Southern Comfort 1	4 cl	8,00
Averna	4 cl	8,00
Ramazotti	4 cl	8,00
Il Santo Sambuca	2 cl	8,00
Amaretto	4 cl	8,00
Grand Manier 1	4 cl	8,00
Drambui 1	4 cl	8,00
Cointreau	4 cl	8,00
Baileys 1	4 cl	8,00
SCAVI & RAY Limoncello	4 cl	8,00



Heißgetränke

Espresso	3,90
Espresso Macchiato	4,10
Café	4,50
Espresso doppelt	4,90
Cappuccino	4,90
Latte Macchiato	4,90
Milchkaffee	4,90
Tee verschiedene Sorten	..4,90

Edelbrände

Ziegler- Die Essenz der Früchte

Williams Birne	2 cl	15,00
Mirabelle	2 cl	15,00
Himbeere	2 cl	15,00
Aprikose	2 cl	15,00
Hausgrappa	2 cl	9,00
Framboise d'Alsace	2 cl	10,00
Grappa di Chardonnay	2 cl	13,00
Grappa Sarpa di Poli	2 cl	15,00
Grappa di Prosecco	2 cl	13,00
Grappa Sarpa di Poli Barrique	2 cl	19,00
Wildkirsche No. 1	2 cl	19,00
Etter Fruchtbaum	2 cl	15,00



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

- 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 Nitripökelsalz und Nitrat
- 16 mit Milcheiweiß
- 17 bestrahlt
- 18 enthält gentechnisch veränderte Sojabohnen
- 19 Nährwert pro 100 ml: <1 kJ (<0,025 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**