



ENJOY  
YOUR  
MEAL

## VORSPEISEN

### Sous Vide gegarter Pulpo | 15,50

Borlotti / Kerbel / Schalotten-Gel / Noilly Prat Kaviar / geräucherte Paprika

A5 / A6 / A11 / A13

### „Pan Mitterand“ | 16,00

Sauerteig / Trüffel / Frisée / Bresaola

A4 (Roggen, Weizen) / A6 / A14

### Beef Tatar | 18,50

Crème Fraîche / Dill / Knusper / Wachtelei

A1 / A4 / A6 / A9 / A11

Option Kaviar vom Stör | zzgl. 43,00

A3

### Hausgebeizter Lachs | 17,50

Geflämmt / Currymayo / Teriyaki / Knoblauch / Knusper / Frisée

A3 / A4 / A6 / A9 / A10 / A11

### Variation Kobe | 21,00

Frühlingsrolle / Pastrami / Rettich-Radieschen /

Sesam / Mirin / schwarzer Knoblauch

A1 / A4 / A8 / A9 / A10 / A11 / A12 / A14



### Veganes Carpaccio | 14,00

Gepickelte Ringelbete / veganer Feta / Chimichurri

A11

## SUPPEN

### Surf & Turf | 12,50

Bisque de Homard montiert mit Kobe /

Vanille / Cognac / Blätterteigstange / Sesam

A1 / A3 / A4 / A5 / A6 / A8 / A11 / A12 / A13

### Elixir de Canard | 9,50

Portwein / Ravioli mit konfiertem Entenfleisch / Spinat

A1 / A4 / A6 / A8 / A11



### Erbsensuppe | 9,50

Veganer Speckschaum / Wasabi-Erbсен

A2 / A8 / A9 / A10 / A11

ENJOY  
YOUR  
MEAL



## BOWLS



### Bowl Basic | 12,50

Rohkost / Avocado / Salat / Gurke / Tomate /  
Paprika / Kresse / Radieschen / Sonnenblumenkerne /  
Wakame / Vinaigrette

A2 / A4 / AB / A9 / A10 / A11 / A12

wahlweise mit Belugalinsen  
oder mit rotem Reis aus der Camargue

## PIMP IT UP

on top  **Veganer Feta mit Oliven | zzgl. 7,00**

on top  **Tajine Bits | zzgl. 7,00**  
Kichererbsen / Zimt / getrocknete Pflaumen / Mayonnaise  
A4

on top **Chicken Lime frittiert | zzgl. 8,00**  
asiatische Mayonnaise / Ingwer / Limette / Chili  
A1 / A4 / A6 / A9 / A10 / A11

on top **Lachs | zzgl. 9,00**  
Teriyaki / Ingwer / Nori / Daikon  
A3 / A4 / A6 / AB / A9 / A10 / A11 / A12

## OPTION TOPPING

**Caesar's** A1 / A3 / AB / A9 / A11

 **Balsamico** A9 / A11

 **Vinaigrette** A9 / A11

 **Joghurt** A1 / A6 / A9 / A11

## SALAT

### Gegrillter Romana | 12,50

Caesar's Dressing / Parmesan / Sardellen / Nussbuttercrunch

A1 / A3 / A4 / A6 / AB / A9 / A11



PLAZA  
MEAT  
CLUB

## UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

### GOP – Greater Omaha Packing

GOP ist ein Fleischverarbeitungsunternehmen in Omaha, Nebraska, das bei der Zucht seiner *Black Angus Rinder* komplett auf den Einsatz von Wachstumsbeschleunigern, Hormonen, Antibiotika und genmanipuliertem Futter verzichtet. Die Tiere werden ausschließlich mit Gras, Kräutern und Mais gefüttert, wodurch das Fleisch seine starke Marmorierung und sein ausgeprägtes Aroma erhält. Nach der Schlachtung reift das Fleisch mindestens 6 bis 7 Wochen im Nassreifungsverfahren.

### Black Angus

*Black Angus* ist eine Rinderrasse, die ursprünglich aus Schottland stammt, heute aber weltweit gezüchtet wird. Die Rasse ist bekannt für ihre hohe Fleischqualität, insbesondere für ihre Marmorierung und ihren reichen Geschmack. Die Tiere haben eine auffallend schwarze Fellfarbe. Der Name "Angus" kommt aus der gleichnamigen Region in Schottland, in der die Rasse ursprünglich gezüchtet wurde.

### Teres Major GOP USA

Das *Teres Major*, auch *Schulterlende* oder *Petite Tender* genannt, ist ein Muskelstück, das sich in der Schulterregion des Rindes befindet. Es ist ein relativ kleiner Muskel, der für seine Zartheit und Saftigkeit bekannt ist. Es wird meist gegrillt, gebraten oder geschmort und ist bei vielen Fleischliebhabern aufgrund seines hervorragenden Geschmacks und seiner Textur beliebt.

### Großes Bavette

Das *Bavette* stammt aus dem unteren Rippenbogen und zeichnet sich durch seinen wunderbar intensiv-nussigen Geschmack aus. Dieses Fleisch ist grob in der Faser, gleichzeitig aber sehr schön marmoriert. Im Vergleich zu den anderen Teilstücken des Rindes ist es etwas bissfester, trotzdem jedoch sehr zart. Bei uns ist das *Gross Bavette* das mit Abstand beliebteste Steak.

## New York Sirloin Strip

Der *New York Sirloin Strip* ist ein besonders beliebter und hochwertiger Fleischschnitt, der aus dem hinteren Teil des Rindes stammt. Genauer gesagt handelt es sich um ein Teilstück aus dem Rücken, das neben dem Filet liegt. Das Steak ist durch seine charakteristische Marmorierung gekennzeichnet, die für eine saftig-zarte Textur und einen hervorragenden Geschmack sorgt.

## Fassona Piemontese

Das *Piemonteser Fassona Rind* gilt als eine der ältesten noch existierenden Rinderrassen, deren Geschichte in der Steinzeit vor etwa 25.000 Jahren begann. Es entstand durch die Kreuzung von Auerochsen, die im heutigen Piemont lebten, mit einer Herde Zebu-Rinder aus Pakistan. Aufgrund der abgelegenen, hügeligen Region gab es kaum Vermischungen mit anderen Rassen. Die Tiere zeichnen sich durch eine genetisch hohe Muskeldichte aus, die ein besonders mageres Fleisch mit einem Fettanteil von unter einem Prozent hervorbringen.

## Filet

Das Filet ist ein besonderes Fleischstück, das aus dem Rückenteil des Rindes stammt. Es handelt sich um einen Muskel, der wenig beansprucht wird, wodurch das Fleisch äußerst zart, mager und mild im Geschmack ist. Es ist eines der hochwertigsten und teuersten Fleischstücke. Das Filet ist auch bekannt für seine Verwendung in Gerichten wie Filet Wellington oder Chateaubriand, die oft in gehobenen Restaurants serviert werden.

## Picanha Wagyu

Unser *Picanha* stammt von der *Jacks Creek Farm* im Osten Australiens. Hier werden *Black Angus Rinder* mit *Japanese Black Tajima* gekreuzt. Man spricht hier, wie beim Wein, von einem Cuvée. Ab einem Anteil von 50 Prozent *Japanese Black Tajima* wird das Fleisch als *Wagyu* bezeichnet. Das Wort steht für Gyu (Rind) Wa (Japan) oder ganz einfach „Rind aus Japan“. *Picanha* ist ein Fleischstück, welches wir als Tafelspitz kennen. Es hat eine charakteristische Fettschicht auf der Oberseite, die beim Grillen schmilzt und dem Fleisch ein besonderes Aroma und eine saftige Textur verleiht.

## Kobe Beef

*Kobe Beef* ist eine exklusive Fleischspezialität aus der Region *Kobe* in Japan. Es wird ausschließlich aus der Rasse *Japanese Black Tajima* gewonnen. Das Fleisch zeichnet sich durch seine feine Fettverteilung und einzigartige Marmorierung aus, was es extrem zart und saftig macht. Das Spitzenprodukt wird weltweit für seinen unvergleichlichen Geschmack und seine außergewöhnliche Qualität geschätzt. *Kobe Beef* ist ein geschützter Markenname: das Fleisch muss strenge Qualitätskriterien erfüllen und aus der *Kobe*-Region stammen! Nur zehn Prozent des *Kobe Beefs* darf exportiert werden. Die *Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association* ist ein Verein, der die Verteilung steuert. Als angebundenes Mitglied zählt das *Plaza Grill* in Deutschland zu einem der nur neun Restaurants, die das Vereinssymbol des goldenen Pokals besitzen.



## UNSERE CUTS

**1: Teres Major**

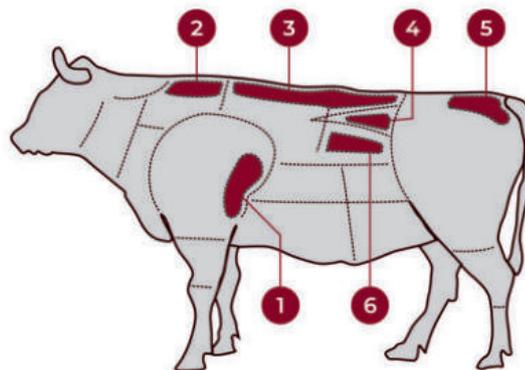
**2: Rib Eye**

**3: Sirloin**

**4: Filet**

**5: Picanha**

**6: Bavette**



## DIE GARSTUFEN

### **G1: WELL DONE**

durchgebraten, grau, ca. 65°C heißer Kern

### **G2: MEDIUM WELL**

leicht rosa, ca. 60°C heißer Kern

### **G3: MEDIUM**

rosa, ca. 56°C warmer Kern

### **G4: MEDIUM RARE**

leicht blutig, ca. 50°C warmer Kern

### **G5: RARE**

blutig, ca. 45°C lauwarmer Kern





PLAZA  
MEAT  
CLUB

## STEAKS VOM RIND

<b>Teres Major GOP   USA</b> <small>A6</small>	200 g		29,00
	300 g		39,00
	400 g		49,00
	500 g		59,00
<b>Bavette GOP   USA</b> <small>A6</small>	200 g		37,00
	300 g		49,00
	400 g		61,00
<b>New York Sirloin Strip GOP   USA</b> <small>A6</small>	300 g		49,00
	400 g		62,00
<b>Filet Fassona Piemontese   ITALIEN</b> <small>A6</small>	150 g		39,00
	250 g		62,00
<b>Picanha Wagyu   AUSTRALIEN</b> <small>A6</small>	200 g		54,00
	300 g		71,00
	400 g		88,00
<b>Kobe   JAPAN</b> <small>A6</small>	50 g		70,00
	100 g		135,00

**Zu allen Steaks servieren wir einen Salat  
und unsere hausgemachte Plaza-Grill-Butter.**

Alle Steaks werden in Butterschmalz nachgebraten und enthalten A6 (Laktose).  
Auf Wunsch können wir auch laktosefrei braten.



# PLAZA MEAT CLUB

## SIDES

Kleiner gegrillter Romana A1 / AB / A9 / A11 | 6,50

Pommes Frites | 6,00

Süßkartoffel Pommes | 7,50

Kartoffelstampf A6 | 6,00

Mac & Cheese A4 / A6 | 6,50

Selleriepüree A6 / AB | 6,50

Gebratener grüner Spargel | 7,50

## SAUCEN

Sauce Bernaise A1 / A6 / AB / A11 | 7,50

Portwein-Schalottensauce AB / A11 | 6,50

Chimichurri | 4,50

BBQ Sauce A9 / A11 | 4,50

Guacamole | 4,50



PLAZA  
MEAT  
CLUB

## STEAK SPECIAL

Tagliata di Manzo | 79,50

360 g Rib Eye USA / Ruccola / getrocknete Tomaten / Parmesan / Pinienkerne

A6 / A7a

## LAMM

Geschmorte Lammhaxe | 35,00

Geschmortes Gemüse / Selleriepüree / Fladenbrot

A4 / A6 / A8 / A11

## BURGER

Premium Classic Beef Burger | 22,50

Gegrilltes Beef / BBQ Sauce / Röstzwiebel /  
Fried Pickels / Brioche / Steakhouse Pommes

A1, A4, A6, A9, A11

mit Cheddar Cheese <sup>A6</sup> | zzgl. 2,00

mit krossem Bacon <sup>A14</sup> | zzgl. 2,50

2. Patty <sup>A6</sup> | zzgl. 9,00

Crispy Chicken Burger | 21,50

Karaage / Chili-Mayonnaise / Sesam / Pommes Frites

A1 / A4 / A6 / A9 / A10 / A11 / A12

Gao Bao Burger | 21,50

Schweinebauch / Sweet-Chili / Rettichsalat /

Wasabi-Erbesen / Pommes Frites

A1 / A4 / A6 / A9 / A10 / A11 / A12



Green Burger | 21,50

Pilz-Kidneybohnen-Patty / Avocado /  
Chimichurri / Salat / grüner Bun / Pommes Frites

A4 / A9 / A10 / A12



ENJOY  
YOUR  
MEAL

## FISCH UND KRUSTENTIERE

### Gegrilltes Lachsfilet | 27,50

Gebratener grüner Spargel / Kirschtomaten / Selleriepüree

A3 / A6 / A8

### Pasta Garnele | 28,50

Kräuter / Buttersauce / getrocknete Tomaten / kleiner Salat

A1 / A4 / A5 / A6 / A8 / A9 / A11

### Fisch-Curry | 24,50

Gemüstreifen / Cocos / Limeblätter / grüner Spargel / Erdnüsse / roter Reis

A2 / A3 / A6 / A8 / A9 / A10 / A11

### Flaming Prawnes | 33,00

viel Knoblauch / Butter / frische Kräuter / Brot / kleiner Salat

A1 / A4 / A5 / A6 / A8 / A9 / A11



ENJOY  
YOUR  
MEAL

## VEGAN / VEGETARISCH

### VORSPEISE

-  **Veganes Carpaccio | 14,00**  
Gepickelte Ringelbete / veganer Feta / Chimichurri  
A11

### SUPPE

-  **Erbsensuppe | 9,50**  
Veganer Speckschaum / Wasabi-Erbsen  
A2 / A8 / A9 / A10 / A11

### HAUPTGANG

-  **Veganer Feta gratiniert | 23,00**  
Frittierte Aubergine / Ratatouille / in der Pfanne serviert  
A11
-  **Gemüsegarten | 24,50**  
Sous vide gegartes Gemüse / Trilogie von Püree / Sesam  
A8 / A9 / A10 / A11 / A12
-  **Shakshuka | 24,50**  
Geschmorte Paprika mit Tomaten / pochiertes Ei / Fladenbrot  
A1 / A4 / A11
-  **Green Burger | 21,50**  
Pilz-Kidneybohnen-Patty / Avocado / Chimichurri /  
Salat / grüner Bun / Pommes Frites  
A4 / A9 / A10 / A12

### DESSERT

-  **Vegane Tiramisu | 10,50**  
Matcha / Grüntee Sorbet  
A4 / A10



ENJOY  
YOUR  
MEAL

## DESSERT



**Vegane Tiramisu | 10,50**

Matcha / Grüntee Sorbet

*A4 / A10*

**Tarte Tatin | 12,50**

Apfelkuchen mit Blätterteig / Vanille Eis

*A1 / A4 / A6 / A11*

**Crème Brûlée | 9,50**

*A1 / A6*

**Trilogie vom Kaffee | 12,50**

Praline / Eis / griechischer Mocca

*A1 / A6 / A10*

**Dulce de Leche | 10,50**

Parfait au Noix

*A1 / A2 / A4 / A6 / A7b / A7c / A7d*

**Käse | 14,50**

Auswahl Käse Gröner Hof

*A4 (Roggen) / A6 / A7c / A9*



**ENJOY  
YOUR  
STAY!**



**Allergene:**

- A1: Ei
- A2: Erdnüsse
- A3: Fisch
- A4: Gluten
- A5: Krebstiere
- A6: Laktose
- A7: Schalenfrüchte:
- A7a: Pinienkerne
- A7b: Mandel
- A7c: Walnuss
- A7d: Haselnuss
- A8: Sellerie
- A9: Senf
- A10: Soja
- A11: Sulfid
- A12: Sesam
- A13: Mollusken
- A14: Nitrit

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.