



Ganz nach Ihrem Geschmack

Das Schönste an einer Versuchung ist, ihr nachzugeben. Und das sollten Sie hier im Buffalo Steak House unbedingt, denn sonst verpassen Sie das Beste! Lassen Sie sich vom unwiderstehlichen Duft saftiger Steaks, vom Aroma würziger Kräuter und herzhafter Beilagen verführen. Unser Grillmeister bereitet das Fleisch ganz nach Ihren Wünschen zu und richtet die Köstlichkeiten vor Ihren Augen auf dem Teller an.

Ob Sie Ihr Menü selbst zusammenstellen oder der Empfehlung unseres Grillmeisters folgen – wir versprechen Ihnen auf jeden Fall puren Genuss!

Bei jedem Hauptgang sind drei Beilagen Ihrer Wahl inklusive:

Hauptgang + 1. Beilage + 2. Beilage + 3. Beilage

Unser Chef am Grill bereitet jedes Stück ganz nach Ihren Wünschen zu:

rare	rasch angebraten, innen roh und kühl
medium rare	rasch angebraten, noch blutig, lauwarm
medium	rosa und warm
well done	durchgebraten und heiß

Auch unsere Getränkekarte wird Sie begeistern. Darf es ein kalifornischer Rotwein sein oder doch lieber eine der innovativen Craft-Bier-Spezialitäten, abgestimmt auf die einzelnen Gerichte?

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Chef's Menü

Für Schnellentschlossene: Die Empfehlung unseres Chefs am Grill, passend zur Saison.

TATAR VOM YELLOWFIN TUNA

„Oriental Style“

RINDERFILET „BONE IN“

mit Grillgemüse und Süßkartoffel-Fries

NEW YORK CHEESECAKE

MENÜ

28,50 €



Vorspeisen

KALIFORNISCHER CAESAR SALAD*

Römersalat mit Caesar-Dressing, Croutons und Parmesan

4,50 €

+ GEGRILLTE GARNELEN*

9,00 €

+ GEGRILLTE PERLUHNBRUST

8,00 €

CARPACCIO VOM BISON*

hauchdünne Scheiben vom Bisonfilet mit einer Steinpilz-Vinaigrette

8,60 €

TATAR VOM US-BEEF*

der Klassiker und ebenso zubereitet

12,00 €

LOBSTER-BISQUE

cremige Suppe vom Hummer, dazu eine Garnelen-Knusperrolle

5,40 €

BEEF TEA

Kräftige Rinderbrühe mit Ochsenchwanz und Wurzelgemüse

3,60 €

SPICY BUFFALO SHRIMPS*

knusprig frittierte Garnelen, ummantelt mit einer leicht scharfen Sauce

9,50 €



American Beef

Das American Beef ist das Nonplusultra für den Steak-Fan. Unser Fleisch kommt von der Morgan Ranch, einem der erfolgreichsten Herford-Rinderzüchter in den USA. In den Sandhills von Nebraska werden die Tiere freilaufend und unter ökologischen Gesichtspunkten gehalten. Die spezielle Maisfütterung gibt dem Fleisch seinen typisch süßlichen Charakter.

RIB EYE*	240 g	17,00 €
saftiges Stück aus der Hochrippe, mit typischem Fetttage, zart und kraftvoll am Knochen gereift, purer Geschmack aus Nebraska	400 g	22,00 €
STRIP LOIN*	180 g	14,50 €
das Rumpsteak mit dem geschmackvollen Fettrand	NY Cut, 400 g	22,90 €
WAGYU OUTSIDE SKIRT STEAK*	250 g	24,50 €
Favorit der amerikanischen Grill-Gourmets vom US Wagyu-Rind, einzigartige Marmorierung verleiht dem Fleisch exzellenten Geschmack und ganz besondere Saftigkeit, für optimalen Genuss empfiehlt unser Chef am Grill die Garstufe medium		
WAGYU BURGER*	180 g	15,80 €
US-amerikanischer Beitrag zur Welt der Gastronomie und der BBQ-Klassiker – diesmal in der Luxusvariante vom US Wagyu-Rind		
FILET MIGNON*	180 g	16,50 €
unvergleichlich zart, das Beste vom Rind	240 g	21,00 €

* Beachten Sie die Hinweise auf der letzten Seite. / Please note the information on the last page.



American Bison

Auf den amerikanischen Prärieweiden findet der Bison bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die seinem Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen. Dies ist einmalig in der Welt! Bisonfleisch zeichnet sich durch einen sehr geringen Fettanteil aus. Diese Eigenschaft macht das Fleisch zur idealen Sportlerernährung. Bisonfleisch wird durch den Menschen wesentlich schneller abgebaut und es erfolgt nach dem Verzehr kein Übersättigungsgefühl.

TERES MAJOR*	240 g	24,50 €
zarte Medaillons aus der Schulter, mit dem typischen kernigen und kraftvollem Geschmack – der Geheimtipp der BBQ-Profis		
FILET*	180 g	29,50 €
das Beste vom Bison, zart und mager	240 g	38,90 €

* Beachten Sie die Hinweise auf der letzten Seite. / Please note the information on the last page.



Dry-Aged Irish Hereford

Das Hereford-Rind stammt ursprünglich aus Großbritannien, wo es bereits im 17. Jahrhundert gezüchtet wurde. Durch die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands können die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden. Hohe Luftfeuchtigkeit – ständiger Regen – hält das Gras saftig und grün und bildet somit eine ideale Futtergrundlage. Beim Dry-Aging reift das Fleisch für 21 Tage am Knochen, wodurch es seinen charakteristischen, bei Kennern so beliebten, Geschmack erhält.

RIB EYE* 240 g 24,50 €

saftiges Stück aus der Hochrippe, mit typischem Fetttage, zart und kraftvoll im Geschmack

RUMPSTEAK* 240 g 24,50 €

das Steak mit dem typischen Fettrand als Geschmacksträger



Buffalo Klassiker

SURF & TURF* 29,90 €

der beliebte Steak-House-Klassiker, ein Filetstück vom US-Beef, serviert mit einem halben Hummerschwanz

LIVAR KLOSTERSCHWEIN* 300 g 18,80 €

Ein Kotelett mit Geschmack. Durch die Eigenschaft der LiVar Klosterschweine, Fett intramuskulär einzulagern, entsteht ein einzigartiges Stück Schweinefleisch. Zart, saftig und mit einem sehr angenehmen, natürlichen Geschmack.

RACK OF LAMB* 22,80 €

Lammkrone vom Limousin-Lamm, das in der grünen Landschaft Frankreichs die ideale Region gefunden hat. Limousin-Lämmer sind in der Top-Gastronomie auf der ganzen Welt aufgrund ihres einzigartigen, zarten Geschmacks begehrt.

GEGRILLTER LACHS* 13,50 €

gegrilltes Genusserlebnis aus dem Meer

FRISCHES GEMÜSE VOM GRILL 9,80 €

Knackiges vom Grill, mal ohne Fleisch



Beilagen

+ 1. BEILAGE

Baked Potato mit Sour Cream
Texas Kartoffelecken
Süßkartoffel-Pommes
Knoblauchbrot

+ 2. BEILAGE

Steak House Salat
Grüne Bohnen im Speckmantel
Blattspinat mit Knoblauch und Zwiebeln
Buttermaiskolben
Grilltomate
Gebackene Zwiebelringe
Gegrilltes Gemüse
Gebratene Champignons

+ 3. BEILAGE

Gehobelter Meerrettich
Tomaten-Relish
Café-de-Paris-Sauce
Pfeffersauce
Sauce béarnaise
Kräuterbutter
Chilibutter

JEDE ZUSÄTZLICHE BEILAGE 2,00 €



Desserts

CHILI-SCHOKOLADENMOUSSE

mit Ananas

4,20 €

BUTTERMILCH-WALDBEER-TERRINE

auf Blaubeerragout

4,10 €

CRÈME BRÛLÉE

4,10 €

PARFAIT VOM LATTE MACCHIATO

mit Erdbeer-Karamell Sauce

4,40 €



Braukreationen

**CLAN – SCOTCH ALE
BRAUFACTUM** 0,75 l 15,50 €

Ein dunkles, ursprünglich aus Schottland stammendes obergäriges, trübes Bier. Sein leicht süßliches, Malz- und Karamell-Aroma resultiert aus dem englischen Aromahopfen. Die dezente Süße und eine leichte, angenehme Bitterkeit, machen es zum perfekten Begleiter für Fleischgerichte.

**DOUBLE JACK – AMERICAN PALE ALE
FIRESTONE WALKER** 0,65 l 16,70 €

Das Firestone Double Jack ist ein amerikanisches Bier, gebraut aus nordamerikanischen Hopfensorten und nach dem Vorbild des India Pale Ale, das im 18. Jahrhundert besonders viel Hopfen enthielt. Doch das heutige Bier ist noch hopfenaromatischer und bitterer als damals – ein starker Genuss mit fruchtig-kraftigem Geschmack.

**INDRA WEIZEN – WEIZEN INDIA PALE ALE
BRAUFACTUM** 0,75 l 15,50 €

Dieser neue Bierstil ist eine Symbiose aus einem hopfenaromatischen, amerikanischen India Pale Ale und einem deutschen Weizenbier. Frisch und spritzig im Geschmack und dennoch mit deutlichen Frucht- und Bitternoten ausgestattet, lockt das Indra Weizen schon mit seinem betörenden Duft.

**MARZUS – MÄRZENBIER
BRAUFACTUM** 0,65 l 17,70 €

Sein besonderes Maischverfahren und ein hoher Gehalt an Karamellmalzen verleihen diesem Märzen-Bier seinen ganz besonderen Charakter: Eine wunderbare Bernsteinfarbe, kräftig-würzige Aromen und einen rauchig weichen Ausklang – ein echtes Geschmackserlebnis!



**NIGREDO – INDIA BLACK LAGER
BIRRIFICIO ITALIANO** 0,33 l 6,70 €

Das pechschwarze Nigredo verbindet die beiden Bierstile India Pale Ale und Schwarzbier, woraus sich intensive Hopfen- und Röstaromen ergeben. Um dem Bier noch mehr Tiefe zu verleihen, wird ein Teil des verwendeten Hopfens vor dem Brauen geröstet. Der Geschmack ist dennoch überraschend leicht und vielfältig.

**PROGUSTA HARVEST EDITION – INDIA PALE ALE
BRAUFACTUM** 0,75 l 15,70 €

Für diese Harvest Edition wird frisch gezupfter Hopfen der Sorten „Hallertauer Mittelfrüh“ und „Magnum“ innerhalb eines Tages nach der Ernte eingebraut. Diese Erntefrische verleiht dem Bier ein noch intensiveres Hopfenaroma ohne jedoch zu offensiv zu sein. Seine Karamellsüße und Fruchtigkeit wird auch Craft Bier Einsteigern munden.

**SOLEYA – SAISON
BRAUFACTUM** 0,355 l 5,70 €

Dieser Bierstil hat immer Saison – und auch wenn er ursprünglich nur gebraut wurde, um den Durst der Landarbeiter während der Ernte zu stillen. Hell, hochvergoren und mit einer ausgeprägten Hopfennote ist Soleya Saison eine gelungene Mischung aus Spritzigkeit und blumigen und fruchtigen Noten. Und auch der typische leichte Brotgeruch macht Lust auf mehr!

**VÚDÚ
BRAUFACTUM** 0,75 l 14,70 €

Für Vúdú werden dunkle Spezialmalze verwendet, die die nussbraune Farbe und eine große Dichte hervorbringen. Süße Fruchtnoten, Röstaromen und ein vollmundiger malzbetonter Körper folgen einem erfrischenden Einstieg. Und die leichte Sauernote zum Schluss sorgt für einen spannenden Geschmacksverlauf.



*Steak-Genuss für zu Hause**

Qualität macht Lust auf mehr. Damit Ihnen der Abschied von AIDA zumindest kulinarisch nicht allzu schwer fällt, möchten wir Ihnen ein besonderes Angebot machen: Bestellen Sie sich großen Steak-Genuss für zu Hause! Zwei verschiedene Steak-Pakete von Otto Gourmet können Sie sich hier an Bord bestellen und schonend schockgefrostet bis an die Haustür liefern lassen (nur innerhalb Deutschlands möglich).

Buffalo Steak House Paket Starter, 124 Euro inkl. Versand

- 1 x Wagyu Skirt Steak (250–350 g)
- 2 x Hereford Ribeye dry aged (je 280 g)
- 2 x American Beef Striploin (je 250 g)
- 1 x Wagyu Burgerset (4 x 170 g + 4 x Brot)
- 3 Rezeptheftchen (Wagyu, Hereford, American Beef)

Buffalo Steak House Paket Deluxe, 165 Euro inkl. Versand

- 1 x Wagyu Skirt Steak (250–350 g)
- 1 x American Beef Tomahawk (ca. 800 g)
- 2 x Hereford Striploin dry aged (je 280 g)
- 1 x Wagyu Burgerset (4 x 170 g + 4 x Brot)
- 1 x Steaksauce „Smoky Low & Slow“
- 1 x Steaksauce „Georgia’s Best“
- 5 Rezeptheftchen (Burger-Zubereitung, Wagyu, Hereford, American Beef, Bison)

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

In compliance with statutory requirements we are obliged to advise you as follows: The consumption of raw or partly-cooked meat, poultry, fish, shellfish and eggs may pose a risk to health, in particular for individuals with a weakened immune system. We will be happy to fully cook these foods for you on request.