



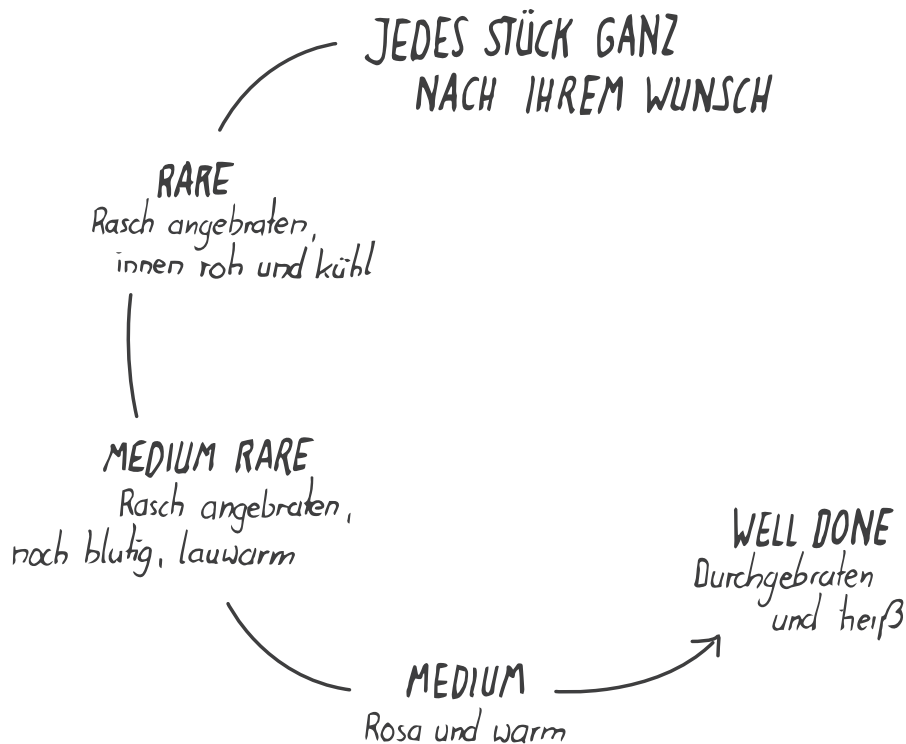
GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Das Schönste an einer Versuchung ist, ihr nachzugeben. 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:



Darf es ein köstlicher Wein abgestimmt auf die einzelnen Gerichte sein? Achten Sie auf unsere Empfehlungen oder werfen Sie einen Blick in unsere Weinkarte!

Wissen, was drin ist: Wir informieren Sie gern über Zutaten und Allergene in unseren Gerichten. Sprechen Sie uns an!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



CHEFS MENÜ

von unserem Grillmeister zusammengestellt, passend zur Saison, mit regionalen Zutaten.

1. GANG

TATAR VOM YELLOWFIN TUNA

„Oriental Style“

2. GANG

RINDERFILET

mit Grillgemüse und Süßkartoffel-Fries

3. GANG

NEW YORK CHEESECAKE

MENÜ | 34,5



VORSPEISEN

AUF DEN TISCH: VORSPEISEN FÜR ZWEI* | 24,5

Tomaten-Brotsalat

2 gegrillte Jakobsmuscheln mit Ananas-Paprikasalat

2 spicy Buffalo Shrimps

Tatar vom US-Beef de Luxe*

KALIFORNISCHER CAESAR SALAD | 7,9

Römersalat mit Caesar-Dressing, Croutons und Parmesan

+ **GEGRILLTE GARNELEN | 14,9**

+ **GEGRILLTE PERLUHNBRUST | 11,9**

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN | 12,9

Zarter Genuss aus dem Meer, mit Ananas-Paprikasalat

TATAR VOM US-BEEF DE LUXE* | 11,9

Frisch geschnitten, mit Trüffel-Zwiebel und Parmesan

SPICY BUFFALO SHRIMPS | 12,9

Knusprig frittierte Garnelen, ummantelt mit einer leicht scharfen Sauce

BEEF TEA | 5,9

Kräftige Rinderbrühe mit Ochenschwanz und Wurzelgemüse

TOMATEN-BROTSALAT | 7,9

mit geröstetem Focaccia, Oliven und Balsamico



AMERICAN BEEF

Das American Beef ist das Nonplusultra für den Steak-Fan, denn die weltweit besten Steaks kommen aus den USA. Unser US-Beef kommt von den besten Züchtern des Landes, zum Beispiel von der Morgan Ranch aus Nebraska, sowie familiengeführten Zuchtbetrieben in den USA. Die Tiere werden freilaufend und unter ökologischen Gesichtspunkten gehalten. Die spezielle Maisfütterung gibt dem Fleisch seinen typisch süßlichen Charakter.



AIDA SIGNATURE CUT: AMERICAN DRY-AGED RIB EYE*

Aus dem Reifeschrank, nach Ihren Wünschen portioniert
200 g | 27,5
je weitere 100 g | 12,5

WAGYU OUTSIDE SKIRT STEAK*

Favorit der amerikanischen Grill-Gourmets vom US-Wagyu-Rind, die einzigartige Marmorierung verleiht dem Fleisch exzellenten Geschmack und ganz besondere Saftigkeit, für optimalen Genuss empfiehlt unser Chef am Grill die Garstufe Medium.
250 g | 26,9

Weinempfehlung 0,75 l | 34,9
Weingut Robert Weil, Riesling
Rheingau, Deutschland



STRIP LOIN*

Das Rumpsteak mit dem geschmackvollen Fettrand
200 g | 19,9
400 g | 29,9

Weinempfehlung 0,75 l | 34,9
Caliterra Tributo Edicion Limitada
Colchagua Valley, Chile

US-RINDERFILET*

Das zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin
180 g | 28,9
240 g | 32,9

Weinempfehlung 0,75 l | 34,9
Chianti Classico D.O.C.G., Sangiovese
Toskana, Italien

TEXAS BEEF RIB „SMOKED“*

Der rauchige BBQ-Genuss, serviert mit Cole Slaw
300 g | 19,9

Weinempfehlung 0,75 l | 34,9
Weingut Fußler, Deidesheimer Spätburgunder
Pfalz, Deutschland



Ein besonderer Fleischgenuss – vom Küchenchef empfohlen

Alle Preise in Euro



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, da es durch den Menschen wesentlich schneller abgebaut wird. Es erfolgt nach dem Verzehr kein Übersättigungsgefühl.



TENDERLOIN*

Filet vom Indianerbüffel, zart und mager

180 g | 36,9

240 g | 46,9

Weinempfehlung 0,75 l | 42,9

Verán - Negre Privada

Mallorca, Spanien

TERES MAJOR*

Zarte Medaillons aus der Schulter, mit dem typisch kernigen und kraftvollen Geschmack – der Geheimtipp der BBQ-Profis

240 g | 32,9

Top Butt Cap*

Als Top Butt bezeichnen die Amerikaner das hintere Lappenstück der Flanke. Es ist ein flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Stück mit vollem Geschmack.

200 g | 26,9

Flat Iron*

Es wird aus dem oberen Teil der Schulter geschnitten. Es handelt sich um einen relativ modernen Zuschnitt, der erst Anfang 2000 entwickelt wurde.

200 g | 32,9

Weinempfehlung 0,75 l | 34,9

Leo Hillinger, Zweigelt

Burgenland, Österreich



CHIANINA

DRY-AGED CHIANINA BURGER



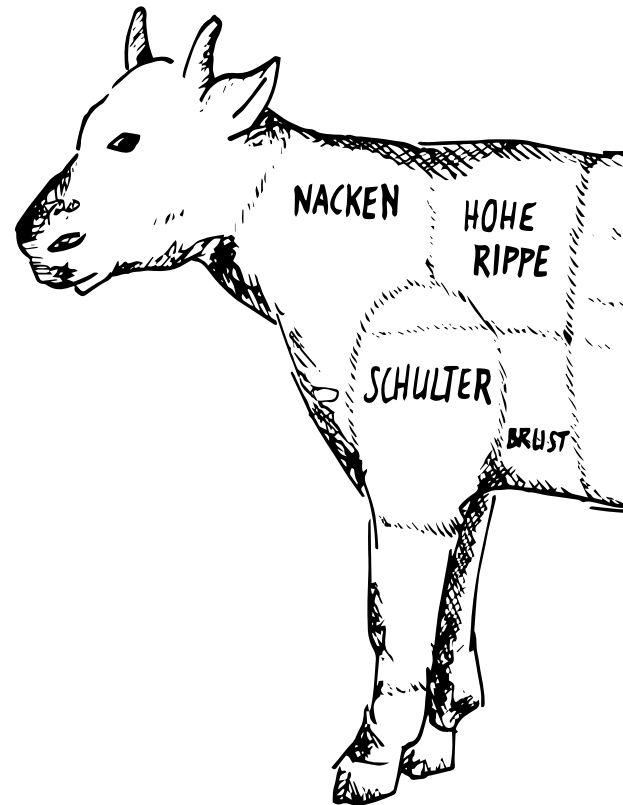
Die weltweit älteste Fleischtierrasse
aus der Toskana

RINDERFILET



FILET MIGNON
zart und feinfaserig

Das wertvollste
Teilstück des Rinds



BISON

ZART, FRISCH-WÜRZIG
UND FETTARM



ZARTES SCHULTERSTÜCK
TERESMAJOR

Kerniger Geschmack



TENDERLOIN

Filet vom
Indianerbüffel

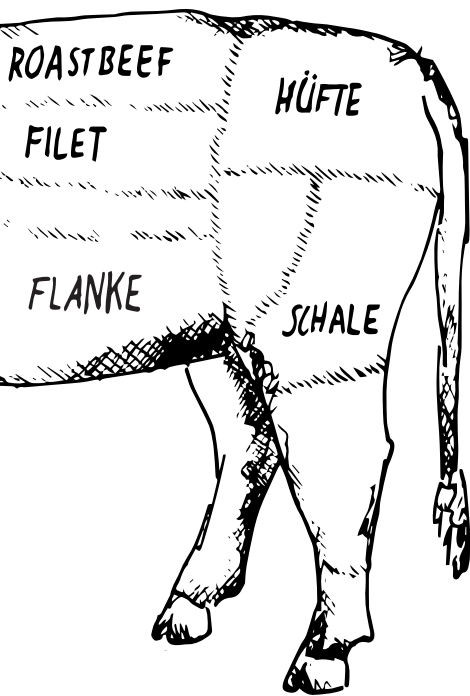
KALB

KALBSKOTELETT

Côte de Veau



Der Klassiker der
französischen Gourmetküche



DRY AGED

RINDERSTEAKS NACH TRADITIONELLER ART
TROCKEN AM KNOCHEN GEREIFT



AMERICAN RIB EYE

Softiges Stück
aus der Hochrippe

Mit typischem
Fellauge
Zart und
kraftvoll

US-BEEF

FÜR UNSERE
AMERICAN STEAK FANS



US BEEF RIP SMOKED

Mariniert und smoked



BURGER

CHIANINA BURGER* | 16,5

vom Chianina Rind, dry aged, mit Limetten-Mayonnaise

BUFFALO-KLASSIKER



SURF & TURF* | 34,5

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

VEGGIE ENCHILADA | 12,5

Vegetarischer Genuss, mit Chili sin Carne gefüllt

KALBSKOTELETT 300 g | 19,9

Handselektiertes Kalbscarrè aus Deutschland, zart und saftig

STEAK VOM WEISSEN ALASKA-HEILBUTT | 19,9

Gegrilltes Genusserlebnis aus dem Meer



Ein besonderer Fleischgenuss – vom Küchenchef empfohlen

Alle Preise in Euro



BEILAGEN

Zu jedem Hauptgang sind drei Beilagen Ihrer Wahl inklusive.

+ 1. BEILAGE

Röstzwiebel-Kartoffelstampf
Süßkartoffel-Pommes
Homemade Steakhouse-Fries
Geröstetes Knoblauchbrot
(als zusätzliche Beilage jeweils 3,0)

+ 2. BEILAGE

Gegrillte Champignons
Gegrillter Maiskolben
Gegrilltes Gemüse der Saison
Grüne Bohnen im Speckmantel
Steak House Salat
Gegrillter Spargel
Blattspinat mit Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch
(als zusätzliche Beilage jeweils 4,0)

+ 3. BEILAGE

Pfefferjus
Sauce béarnaise
Kräuterbutter, hausgemacht
Cafè-de-Paris-Butter
Chimichurri Sauce
Trüffel Mayonnaise
Gehobelter Meerrettich
(als zusätzliche Beilage jeweils 2,0)



DESSERTS

SCHOKO-BROWNIE | 6,9

mit Tonkabohnen Eis

CRÈME BRÛLÉE | 5,9

Hausgemacht und mit Vanille aromatisiert

AMERICAN CHEESCAKE | 5,9

mit Serrano-Chip

FLOWER POT | 5,9

Süßes Karottenmousse mit Brownie-Crumble im „Flower Pot“

Tipp:

Kinder bis einschließlich 12 Jahre essen kostenfrei aus unserer Kinderkarte, ausgenommen an Feiertagen.



BROGSITTER EDITION AIDA ●* ●*

| | | |
|-----------------------------------|--------|------|
| WEISS | 0,75 l | 27,9 |
| Weißburgunder/Chardonnay | 0,2 l | 8,0 |
| Rheinhessen, Deutschland | | |
| ROSÉ | 0,75 l | 27,9 |
| Pinot Noir Rosé | 0,2 l | 8,0 |
| Rheinhessen, Deutschland | | |
| ROT | 0,75 | 27,9 |
| Spätburgunder, Regent, Dornfelder | 0,2 l | 8,0 |
| Rheinhessen, Deutschland | | |

* Flaschenware ausgenommen

CHARITEA

Bio-Eistee aus fairem Handel

| | | |
|--------------|----------------|-----|
| RED | 0,33 l Flasche | 3,5 |
| GREEN | 0,33 l Flasche | 3,5 |

LEMONAID

Bio-Limonade aus fairem Handel

| | | |
|-------------------|----------------|-----|
| MARACUJA | 0,33 l Flasche | 3,5 |
| LIMETTE | 0,33 l Flasche | 3,5 |
| BLUTORANGE | 0,33 l Flasche | 3,5 |

BIONADE

| | | |
|----------------------|----------------|-----|
| HOLUNDER | 0,33 l Flasche | 2,8 |
| INGWER-ORANGE | 0,33 l Flasche | 2,8 |

THOMAS HENRY BITTERLIMONADEN ●

| | | |
|-----------------------------|---------------|-----|
| SPICY GINGER BEER | 0,2 l Flasche | 2,9 |
| BOTANICAL TONIC | 0,2 l Flasche | 2,9 |
| MYSTIC MANGO | 0,2 l Flasche | 2,9 |
| PINK GRAPEFRUIT | 0,2 l Flasche | 2,9 |
| GINGER ALE | 0,2 l Flasche | 2,9 |
| BITTER LEMON | 0,2 l Flasche | 2,9 |
| TONIC WATER | 0,2 l Flasche | 2,9 |
| CHERRY BLOSSOM TONIC | 0,2 l Flasche | 2,9 |

- AIDA Comfort Deluxe und AIDA All inclusive
- AIDA Comfort
- AIDA Light
- AIDA Kids & Teens Comfort und AIDA Kids & Teens All inclusive
- AIDA Kids & Teens Light

Alle Preise in Euro



Steak-Genuss für zu Hause

Qualität macht Lust auf mehr. Damit der Abschied von AIDA zumindest kulinarisch nicht allzu schwer fällt, gibt es den großen Steak-Genuss auch 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 von Deutschland möglich).

AIDA 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)

AIDA 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)

Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu den allergenen Zutaten zur Verfügung.

*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.