



**Das Menü dient nur als Referenz.
Die Menüs können Änderungen unterliegen
und werden an Bord erneut bestätigt**

VORSPEISEN

BURRATA-FRISCHKÄSE & ROTE-BEETE-SALAT

Gereifter Balsamico

KLASSISCHER CAESAR-SALAT

Römersalat, Croûtons, Parmigiano Reggiano Käse

HOUSE CHOP-SALAT

Zweifach geräucherter Speck, Eier, gewürzte Walnüsse, gereifter Cheddarkäse

PALMHERZEN

Avocado, Tomaten, Himbeervinaigrette

KRABBENCOCKTAIL*

Cocktail- und Louis-Sauce

GEBACKENES ZIEGENKÄSETÖRTCHEN

Blaubeerenkompott, Zitronenschale

CRAB CAKES

Jumbo Lump-Krabben, Cajun-Remoulade, Salatblätter, Zitrone

AUSTER ROCKEFELLER

6 Austern, gebratener Spinat, Bacon

SUPPEN

GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE

Gereifter weißer Cheddarkäse vom Grill

LOBSTER CHOWDER

Amerikanischer Hummer, Bacon, Kartoffeln

EMPFOHLENE VORSPEISEN

KAVIAR*

30 g mit Beilagen

AUSWAHL VON SCHALENTIEREN*

Garnelen, Königskrabbe, amerikanischer Hummer, Jakobsmuscheln, Austern, Venusmuscheln, Miesmuscheln

BONE MARROW*

Knochenmark, karamellierte Zwiebeln, Petersiliensauce

KOBE SLIDERS*

Mini Rindsburger, gereifter Cheddarkäse, Brioche, karamellierte Zwiebeln

FOIE DEVILED EGGS

Scharf gewürzte Eier, Leberpastete, knusprige Haut vom Hähnchen, Kräuter-Aioli

HAUPTGERICHTE

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

Succotash-Bohnen-Maiseintopf, Bratenfett

JAKOBSMUSCHELN BENEDICT*

Hollandaise, Bacon, knusprige Kartoffelkuchen

KOHELFISCH

Wildreis, Kirschtomate, Nussbutter

ROTLACHS*

Gersten-Mais-Risotto, Salsa Verde, Zitrone

STEAKS*

Eine Auswahl an unseren Teilstücken vom Rind sind 21 bis 28 Tage lang im Dry-Age-Verfahren gelagert. Wir servieren ausschließlich 100 % Natürlich gezüchtetes, zertifiziertes Angus-Rindfleisch.

DRY-AGED TOMAHAWK STEAK FÜR ZWEI (1 Kg)

TENDERLOIN (340 g)

RINDERFILET (230g) / (340g)

DRY-AGED T-BONE-STEAK (680 g)

RIB-EYE-STEAK (570 g)

NEW YORK SIRLOIN STEAK (400 g)

AMERIKANISCHER BISON (450 g)

DOPPELTE LAMMKOTELETTS (400 g)

ALLE STEAKS WERDEN MIT EINER BEILAGE IHRER WAHL SERVIERT

ALLE STEAKS KÖNNEN MIT SCHALENTIEREN SERVIERT WERDEN*

Jumbo Lumps Crab Oscar oder Hummerschwanz oder Jumbo Shrimp-Scampi

SAUCEN

WALDPILZE / MIT PFEFFERKORN / CHIMICHURRI / BÉARNAISE*

BEILAGEN

**MAKKARONI MIT KÄSE / RÄUCHERKARTOFFELPÜREE / RAHMSPINAT /
CREMIGER MAIS MIT JALAPEÑO / KNUSPRIGE POMMES FRITES / GEBRATENER BLUMENKOHL /
ZWIEBELRINGE / SPARGEL / ROSENKOHL / RÖSTKARTOFFELN**

DESSERTS

LAVA-KUCHEN

Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern und Vanilleeis

BANANEN-DATTEL-KUCHEN

Rum-Toffeesauce, Bananen-Eiscreme und Orangenschale

NEW YORK CHEESECAKE

Käsekuchen mit frischen Erdbeeren, gerösteten Graham-Streuseln und Minze

ERDNUSSBUTTER-MILCHSCHOKOLADE-COOKIE

Vanilleeis

EISCREME & SORBET

Fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

** Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbproben Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.*

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.



Willkommen bei Butcher's Cut, wo Sie in einer gemütlichen und angenehmen Atmosphäre Fleischgerichte aus Amerika genießen können. Dieses Steakhouse im amerikanischen Stil sorgt für ein unvergessliches Steak-Erlebnis mit einem Hauch von Individualität.

Hier trifft amerikanisches Traditionserbe auf die geschickte Meisterhaftigkeit des Metzgerhandwerks.

Die vorwiegend amerikanisch geprägten Cocktails wurden im Lauf der Jahre immer weiter verfeinert. Das Fleisch stammt vorwiegend aus den Great Plains, bietet jedoch auch Fleischspezialitäten aus aller Welt. Die Auswahl der Weinkarte ist ein gewagter Vorstoß in die neue Welt. Tauchen Sie ein in die Tradition, die kleine Ausblicke in die Gegenwart gewährt.

DEU

BRUNCH

Geöffnet an bestimmten Tagen von 10 bis 14 Uhr; bitte fragen Sie Ihren Kellner.

DER FRÜHSTÜCKSKLUB*

Sandwich mit Speielei und Schinken, Avocado, Schmelzkäse und Tabasco-Mayonnaise in einem Brioche-Brötchen, serviert mit Rösti und Obst der Saison

MEDITERRANES OMELETT*

Auswahl an: Paprika, sonnengetrockneten Tomaten, gebratenen Pilzen, Zwiebeln, Basilikum mit Fetakäse, serviert mit Rösti und Obst der Saison

HAUSGEMACHTE CARNITASKROKETTEN AUS SÜSSKARTOFFELN*

Schweineschulter, pochiertes Ei, geröstete Paprika, Zwiebeln, geröstete Japaleño-Sauce, frischer Koriander

COUNTRY-CHICKEN & BISKUIT*

Knuspriges Brathähnchen, Speielei an einem hausgemachten Buttermilchbiskuit übergossen mit Ahornsirup-Bratensauce Cajun

PFANNKUCHEN AUS WILDEN BLAUBEEREN

Serviert mit Heidelbeerkompott, hausgemachter Ahornspeckbutter und Schlagsahne

ARME RITTER MIT ERDBEEREN

Serviert mit unserem warmen, hausgemachten Erdbeerkompott und frischer Schlagsahne

BAGEL & LOX*

Belegt mit Räucherlachs, Rahmkäse, frischen roten Zwiebeln, Dill und Kapern

SMOOTHIES

Teilen Sie uns Ihren persönlichen Wunsch mit und wir setzen alles daran, ihn zu erfüllen

BLOODY MARY CART

Cocktail auf Bestellung, der am Tisch serviert wird

FRISCHE FRUCHTSÄFTE

Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

GOURMET-ERLEBNIS

Bitte wählen Sie aus dem Gourmet-Erlebnis-Menü je ein Gericht aus unseren Vorspeisen, empfohlenen Vorspeisen oder Suppen, dazu wahlweise ein Haupt- oder Steakgericht, sowie ein Dessert.

Wenn Sie das Paket gekauft haben, können Sie ein Gericht aus der Dining Experience-Auswahl für 50% des angegebenen Preises durch eines aus dem À-la-carte-Menü der entsprechenden Rubrik ersetzen.

Alternativ können gegen Zahlung des vollen Preises auch Gerichte aus dem À-la-carte-Menü hinzugefügt werden.

VORSPEISEN

BURRATA-FRISCHKÄSE & ROTE-BEETE-SALAT

Gereifter Balsamico

KLASSISCHER CAESAR-SALAT

Römersalat, Croûtons, Parmigiano Reggiano Käse

HOUSE CHOP-SALAT

Zweifach geräucherter Speck, Eier, gewürzte Walnüsse, gereifter Cheddar Käse

PALMHERZEN

Avocado, Tomaten, Himbeervinaigrette

KRABBENCOCKTAIL*

Cocktail- und Louis-Sauce

GEBACKENES ZIEGENKÄSETÖRTCHEN

Blaubeerenkompott, Zitronenschale

EMPFOHLENE VORSPEISEN

BONE MARROW*

Knochenmark, karamellisierte Zwiebeln, Petersiliensauce

FOIE DEVEILED EGGS

Scharf gewürzte Eier, Leberpastete, knusprige Haut vom Hähnchen, Kräuter-Aioli

SUPPEN

GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE

Gereifter weißer Cheddar Käse vom Grill

HAUPTGERICHTE

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

Succotash-Bohnen-Maiseintopf, Bratenfett

ROTLACHS*

Gersten-Mais-Risotto, Salsa Verde, Zitrone

STEAKS*

Wir servieren ausschließlich 100 % Natürlich gezüchtetes, zertifiziertes Angus-Rindfleisch.

RINDERFILET (230 g)

NEW YORK SIRLOIN STEAK (400 g)

DOPPELTE LAMMKOTELETTS (400 g)

Zu allen Steaks werden eine Sauce und eine Beilage Ihrer Wahl pro Person serviert.

DESSERTS

LAVA-KUCHEN

Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern und Vanilleeis

BANANEN-DATTEL-KUCHEN

Rum-Toffeesauce, Bananen-Eiscreme und Orangenschale

NEW YORK CHEESECAKE

Käsekuchen mit frischen Erdbeeren, gerösteten Graham-Streuseln und Minze

ERDNUSSBUTTER-MILCHSCHOKOLADE-COOKIE

Vanilleeis

EISCREME & SORBET

Drei Eiskugeln nach Wahl: fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbproben Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

