



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

Willkommen bei **Butcher’s Cut**, wo Metzgermeister für amerikanische Steakhouse-Tradition mit höchster Qualität sorgen.  
Genießen Sie erstklassige gereifte Steaks, kühne Weine aus der Neuen Welt und mit Leidenschaft gemixte Cocktails.  
Genießen Sie ein vollmundiges Erlebnis mit einem **Dreigängemenü\*** Menü und amerikanischem Black Angus.

Menü

VORSPEISEN

**BURRATA-FRISCHKÄSE & ROTE-BEETE**  
*Gereifter Balsamico*

**KRABBENCOCKTAIL\*\***  
*Cocktail- und Louis-Sauce*

**CRAB CAKES**  
*Jumbo Lump-Krabben, Cajun-Remoulade, Salatblätter, Zitrone*

**AUSTER ROCKEFELLER**  
*6 Austern, gebratener Spinat, Bacon*

**WAGYU-TARTAR\*\***  
*Knuspriger Wildreis, mit Ossetra-Kaviar*

**AUSWAHL VON SCHALENTIEREN\*\***  
**(für zwei)**  
*Garnelen, Blaukrabben, amerikanischer Hummer, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Miesmuscheln*

**BONE MARROW\*\***  
*Knochenmark, karamellierte Zwiebeln, Petersiliensauce*

SUPPEN UND SALATE

**GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE**  
*Gereifter weißer Cheddarkäse vom Grill*

**LOBSTER BISQUE**  
*Amerikanischer Hummer, Kartoffeln*

**KLASSISCHER CAESAR-SALAT**  
*Römersalat, Croûtons, Parmigiano Reggiano Käse*

**HOUSE CHOP-SALAT**  
*Zweifach geräucherter Speck, Eier, gewürzte Walnüsse, gereifter Cheddarkäse*

HAUPTGERICHTE

*Wir servieren ausschließlich 100 % natürlich aufgezogenes zertifiziertes Angus-Rindfleisch.*

**GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST**  
*Succotash-Bohnen-Maiseintopf, Bratenfett*

**KOHELENFISCH (BLACK COD)**  
*Wildreis, Kirschtomate, Nussbutter*

**LACHS\*\***  
*Gersten-Mais-Risotto, Salsa Verde, Zitrone*

**TOMAHAWK STEAK\*\***  
**(für zwei)**  
*1 Kg*

**SURF & TURF\*\***  
*Hummerschwanz, zartes Filet Mignon*

**RINDERFILET\*\***  
*230g*

**T-BONE-STEAK\*\***  
*680 g*

**RIB-EYE-STEAK\*\***  
*400 g*

**NEW YORK SIRLOIN STEAK\*\***  
*400 g*

**WAGYU-STEAK\*\***  
**LAMMKOTELETTS**  
*400 g*

WAGYU SIGNATURE DISH\*\* (für zwei)

**TARTAR MIT STÖRKAVIAR, GEBRATENES STEAK**  
*Knusprige Kartoffel-Nori-Millefeuilles, marinierter frischer Wasabi, eingelegter leicht gewürzter Daikon, Misojus*

SAUCEN

WALDPILZE / MIT PFEFFERKORN / CHIMICHURRI / BÉARNAISE\*\*

BEILAGEN

RÄUCHERKARTOFFELPÜREE / RAHMSPINAT / KNUSPRIGE POMMES FRITES  
GEBRATENER BLUMENKOHL / ZWIEBELRINGE / SPARGEL / ROSENKOHL

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*

\*Das **Drei-Gänge-Menü** beinhaltet ein Gericht aus den Vorspeisen oder Suppen & Salate, eines aus den Hauptgerichten, zwei Beilagen und ein Dessert.

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.

