



# NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

# SPEISEN

## STARTERS

<b>BEEF SOUP</b> Rinderkraftbrühe / Gemüse / Rindfleisch-Würfel	7,00 €
<b>CARPACCIO</b> Parmesanspänen / Rucola / Olivenöl	14,00 €
<b>GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSE</b> im Filoteigmantel mit Lavendelhonig / Thymian und bunten Blattsalaten	9,50 €
<b>VITELLO TONNATO</b> Kalbfleischscheiben mit Kapern und Thunfischcreme	13,00 €

## HAUPTGERICHTE

<b>MUSEUMS-BURGER</b> Brioche Brötchen, Beef / Cheddar / Burgersoße / Salat / Tomate / Gewürzgurke / Rote Zwiebeln / Pommes	14,50 €
<b>MAISHÄHNCHEN „SUPREME“</b> Süßkartoffel Wedges / Grillgemüse / Sauce Cafe de Paris	22,00 €
<b>GEBRATENE LACHSTRANCHE</b> auf getrüffelten Bandnudeln	22,50 €
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> Kroketten / Blattsalate / Preiselbeeren	26,50 €

## STEAKS (250 g / 350 g Rohgewicht)

<b>NEW YORK STRIP STEAK</b>	23,90 € 33,90 €
<b>SURF AND TURF VOM NEW YORK STRIP STEAK (250 g) MIT GAMBAS</b>	34,90 €
<b>LENDE VOM LANDSCHWEIN</b>	12,50 €
<b>SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN</b>	9,00 €
<b>KINDER SCHNITZEL</b>	6,50 €

## BEILAGEN (nach Wahl)

<b>SÜSSKARTOFFEL WEDGES</b>	
<b>POMMES</b>	
<b>GRILLGEMÜSE</b>	
<b>BEILAGENSALAT</b>	
<b>COLESLAW</b>	je 4,00 €
<b>SAUCE CAFE DE PARIS</b>	
<b>PFEFFERRAHMSOSSE</b>	
<b>CHAMPIGNONRAHMSOSSE</b>	je 3,00 €
<b>KRÄUTERBUTTER</b>	
<b>KNOBLAUCHBUTTER</b>	je 2,00 €

### Lieber Gast!

Infos über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

---

**PASTA UND SALATE**

---

<b>HAUSGEMACHTE PASTA „ROSA“</b>	13,50 €
Pasta / Fetakäse / rote Beete / Olivenöl / Knoblauch	
<b>HAUSGEMACHTE PASTA „GAMBA“</b>	16,50 €
Pasta / Gamba / Chili / Knoblauch / Parmesan	
<b>GROSSER MUSEUMS SALAT</b>	12,00 €
<b>wahlweise mit:</b>	
Strip Steak Streifen	+ 4,50 €
Gebratenen Garnelen	+ 5,50 €
<b>CAESAR SALAD</b>	9,50 €
Römersalat / Parmesan / Croutons / Caesar-Dressing	
mit Hähnchenbrust	+ 4,50 €

---

**DESSERT**

---

<b>CREME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE</b>	7,50 €
mit frischen Beeren	
<b>NEW YORK CHEESE CAKE</b>	6,50 €
mit frischen Beeren	
<b>HOT BROWNIE</b>	7,50 €
Vanilleeis	
<b>EISCREME</b>	je Kugel
Vanille / Erdbeere / Schokolade	1,80 €
<b>TAGESKUCHEN</b>	Preis nach Angebot
<b>PORTION EXTRA SAHNE</b>	0,60 €

## ALKOHOLFREI

ORIGINAL SELTERS	0,25 l	3,20 €
MINERALWASSER	0,75 l	6,50 €
Classic / Medium / Naturell		
KARAFFE WASSER	1,0 l	4,50 €
COLA / FANTA / SPRITE / COLA ZERO / MEZZO MIX	0,2 l	3,20 €
BITTER LEMON / TONIC WATER / AMERICAN GINGER ALE	0,2 l	3,20 €

## SÄFTE

APFEL / ORANGE / JOHANNISBEERE / MARACUJA	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,80 €

Alle Säfte zum gleichen Preis  
auch als Schorle bestellbar

## HOMEMADE ICED TEA

WATERMELON & MINT	0,4 l	5,50 €
GREEN TEA WILD PEACH	0,4 l	5,50 €
PASSIONFRUIT & MANGO	0,4 l	5,50 €

## APFELWEIN

POSSMANN APFELWEIN	0,25 l	3,20 €
Süß / Sauer / Cola	0,5 l	4,90 €

## HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE	2,90 €
CAPPUCCINO	3,90 €
MILCHKAFFEE	4,40 €
LATTE MACCHIATO	4,40 €
CHAI LATTE	4,40 €
ESPRESSO	2,60 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,60 €
TASSE KAKAO	4,20 €
GLAS TEE	3,50 €
verschiedene Sorten	
EXTRA SHOT ESPRESSO, VANILLE, KARAMELL, HASELNUSS	1,90 €
EXTRA PORTION SAHNE	0,60 €

## BIERE

KROMBACHER PILS	0,3 l	3,20 €
vom Fass	0,5 l	4,90 €
COLA BIER	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,90 €
KROMBACHER RADLER	0,33 l	3,50 €
naturtrüb		
KROMBACHER	0,33 l	3,50 €
alkoholfrei		
KROMBACHER RADLER	0,33 l	3,50 €
alkoholfrei		
TEGERNSEER HELL	0,33 l	3,70 €
MAISELS HEFE-WEISSBIER	0,5 l	4,90 €
MAISELS HEFE-WEISSBIER	0,5 l	4,90 €
alkoholfrei		
MALZBIER	0,33 l	3,50 €

**SPIRITUOSEN**
**LONGDRINKS**

WODKA LEMON	7,50 €
GIN TONIC	7,50 €
JACK DANIELS COLA	7,50 €
HAVANA CLUB COLA	7,50 €
APEROL SPRITZ	7,50 €
WILDBERRY LILLET	7,50 €

**WHISKY (4 cl)**

GLENFIDDICH (15 Jahre)	12,00 €
OBAN (14 Jahre)	12,00 €
LAPHROAIG (10 Jahre)	12,00 €

**RUM (4 cl)**

RON ZACAPA EDITION NEGRA	14,00 €
MALECON (15 Jahre)	9,00 €

**WODKA (2 cl)**

ABSOLUT	4,00 €
BELVEDERE	6,00 €

**COGNAC (4 cl)**

HENNESSY VERY SPECIAL	14,00 €
REMY MARTIN XO	28,00 €

**GRAPPA (2 cl)**

NONINO LO CHARDONNAY	6,00 €
NONINO TRADIZIONE	6,00 €
DI BARBERA E NEBBIOLO	8,00 €
MONTE ACUTO	14,00 €

**OBSTBRÄNDE (2 cl)**

ALTE WILLIAMSBRIRNE	3,50 €
ALTE MARILLE	3,50 €
ALTE QUETSCH	3,50 €

**EDELOBSTBRÄNDE (2 cl)**

PFLAUME	5,50 €
MIRABELLE	5,50 €
HIMBEERE	5,50 €
WILLIAMSBRIRNE	5,50 €
HASELNUSS	5,50 €
WILDORANGE	5,50 €

**AQUAVIT (2 cl)**

MALTESERKREUZ	3,00 €
LINIE	3,50 €

**LIKÖR (2 cl)**

RAMAZZOTI	3,50 €
FERNET BRANCA	3,50 €
JÄGERMEISTER	3,50 €
OUZO	3,50 €

**WERMUT (5 cl)**

MARTINI EXTRA DRY	4,50 €
-------------------	--------

**TEQUILA (2 cl)**

CORRALEJO BLANCO	4,50 €
CUERVO ESPECIAL GOLD	4,50 €

---

**OFFENE WEINE**


---

**HAUSWEIN „NEW YORK NEW YORK“** 0,2l 6,50 €  
**CUVEE WEISS 2022**

Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc  
 Qualitätswein trocken – 12 % vol  
 Weingut Keth – Rheinhessen

Harmonisches Zusammenspiel von drei Rebsorten, die beschwingt und unglaublich süffig im besten Sinne daherkommt. Belebender Duft nach grünem Apfel, Limette mit floralen muskatigen Nuancen. Knackig wie frische Früchte!

**RIESLING 2021** 0,2l 6,90 €

Qualitätswein feinherb – 11,5 % vol  
 Weingut Stachel – Pfalz

Riesling mit schöner Zitrusfrucht, die von einem perfekt ausgewogenen Süße-Säure-Spiel, das von einer feinen Mineralik abgerundet wird.

**GRAUER BURGUNDER 2021** 0,2l 6,90 €

VDP.GUTSWEIN trocken – 13 % vol  
 Weingut Bercher

Ein eleganter und beständiger Weißwein, aufrichtig und geradlinig, der eine ausgeprägte volle Würze im Mund hinterlässt.

**HAUSWEIN „NEW YORK NEW YORK“** 0,2l 6,50 €  
**CUVEE ROSÉ 2022**

Spätburgunder & Dornfelder  
 Qualitätswein trocken – 12,5 % vol  
 Weingut Keth – Rheinhessen

Am Gaumen ist diese Rosé-Cuvée an Frische kaum zu überbieten. Es ist ein herrlicher Genuss mit verwöhnenden Aromen von fruchtigen Himbeeren und fein abgestimmter Fruchtsäure.

**HAUSWEIN „NEW YORK NEW YORK“** 0,2l 6,50 €  
**CUVEE ROT 2020**

Portugieser & Spätburgunder  
 Qualitätswein trocken – 13 % vol  
 Weingut Keth – Rheinhessen

Runde und weiche Tannine, sehr einladend und dabei nicht beliebig. Duft von Pflaumen, Sauerkirsche und ein Hauch schwarzer Pfeffer. Insgesamt sehr ausgewogen.

**ASPA TEMPRANILLO 2021** 0,2l 6,90 €

Bodegas Alconde – Tierra de Castilla – 13,5 % vol

Sein runder, nicht zu opulenter Körper wird von einer wunderbar leichten Fruchtfülle begleitet. Da freut sich der Gaumen auf den nächsten Schluck.

---

## OFFENE WEINE

---

### MERLOT GARDA 2022

0,2l 6,50 €

Cantina di Custoza – Veneto – 12,5 % vol

Samtig weicher Rotwein, mit feiner Frucht und dezenter Würze und durchaus auch mal etwas herunter gekühlt an warmen Sommertagen.

---

## FLASCHENWEINE

---

### WILDWEIN GRAUBURGUNDER 2021

0,75l 32,00 €

trocken – 12,5 % vol

Weingut Friedrich Becker – Pfalz

Gelbes Steinobst gepaart mit nussigen Noten, dazu ein harmonisch eingebundenes lebendiges Säurespiel. Eleganter, rassiger Wein, der Lust auf ein zweites Glas macht.

### RIESLING No 1 2021

0,75l 25,00 €

QbA trocken – 11,5 % vol

Weingut Eser – Rheingau

So geht Rheingau Riesling. Ein weicher eleganter Riesling mit schmeichelnder Säure; Frisch im Duft und saftig auf der Zunge.

### HESS SELECT CHARDONNAY 2019

0,75l 39,00 €

The Hess Collection Winery – 13,5 % vol

Monterey – California

Ein fruchtbetonter Chardonnay unterstützt durch einen unaufdringlichen Geschmack des Eichenholzes. Dank seiner überaus angenehmen Frische passt der Chardonnay Monterey immer, ob mit oder ohne Speise.

### GROTTOLO ROSATO 2022

0,75l 29,00 €

Montecucco DOC – 13,5 % vol

Castello ColleMassari – Toscana - BIO

Die Tannine sind ganz dezent zu spüren und geben ihm die nötige Struktur. Ein kernig-fruchtiger Rosé, den man ganz unkompliziert genießen kann.

### SYRAH 2020

0,75l 48,00 €

Château Ste Michelle – 13,5 % vol

Washington State

Der Wein zeigt ein wunderschönes Bukett mit Aromen von Brombeeren, Himbeeren, Vanille, Zeder, Pfeffer, Kaffee, Minze und Veilchen. Am Gaumen füllig, saftig, viel Frucht, muskulöse Eleganz, enorme Tiefe, samtig mit betörendem Schmelz.

---

## FLASCHENWEINE

---

### HYRIA PRIMITIVO IGP 2020

0,75 l 26,00 €

Pietra Pura – Apulien – 14 % vol

Das Bouquet vereint rote Früchte, Kirschen und Pflaumen mit angenehm würzigen Anklängen sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Der mittelkräftige Wein gleitet samtweich über die Zunge und ist gut ausbalanciert.

### MALBEC 2019

0,75 l 48,00 €

Bodega Colomé – 14,5 % vol

Valle Calchaqui – Salta – Argentinien

15 Monate im Barrique. Er hat dunkle Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaume mit Nuancen von Vanille, Pfeffer und Zeder. Im Abgang vollmundig, komplex, perfekt integriertes Holz und erinnert an Beeren, Mokka und Gewürze.

---

## SEKT UND CHAMPAGNER

---

### SEKT CHARDONNAY BRUT

0,1 l 7,50 €

0,75 l 38,00 €

Weingut Stachel – Pfalz – 12,5 % vol.

Die Aromen dieses Sektes erinnern an Mango und reifen Apfel. Im Geschmack präsentiert er sich in einer feinbuttrigen Note, die mit einer mineralischen Spritzigkeit endet.

### CHAMPAGNE RESERVE BRUT

0,375 l 46,00 €

Chardonnay Grand Cru – 0,375 l

Jean Pernet – 12 % vol

100 % Chardonnay aus einer Lage. Ein Champagner mit großer Eleganz und Finesse, außergewöhnlich und mit wunderbarer Länge.

### CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

0,375 l 52,00 €

12 % vol – 0,375 l

Jean Pernet

Eine delikate Assemblage des Champagne Blanc de Blanc mit einem Pinot Noir. Wir schmecken Aromen roter Beeren und feine Hefenoten, getragen von feingliedriger Perlage – ein Champagner à la Jean Pernet: frisch, elegant und finessenreich.



---

**EXKLUSIV**


---

**SAUVIGNON BLANC RESERVE 2021**

0,75 l | 49,00 €

VDP.ORTSWEIN trocken – 13 % vol  
 Weingut Wagner-Stempel – Rheinhessen – BIO

Extrem selektiv gelesen aus einer Einzelparzelle der GG-Lage Heerkretz, die feine und offene Frucht und ebenso pure Animation pur mit Tiefe und großartiger Komplexität hervorbringt. Das Holz verleiht nur Nachhall, ohne sich aber in den Vordergrund zu spielen.

**CHABLIS „MONTMAINS“ 2019**

0,75 l | 74,00 €

Premier Cru – 13 % vol  
 La Chablisienne – Burgund

Typisch für den Chardonnay ist eine karge und säurebetonte Stilistik, die auf das milde Klima und die kalkreichen Böden zurückgeht. Eine der höher gelegenen Premier-Cru-Lagen ist Montmains. Die kühlen Nächte hier lassen einen sehr strukturierten, fast kristallin wirkenden Chablis entstehen. Aromen nach Zitrone, außerdem Apfel, Birne und etwas Rauchiges im Abgang.

**CHÂTEAU D'AIGUILHE 2012**

0,75 l | 78,00 €

Côtes de Castillon – 13,5 % vol  
 Comtes de Neipperg

Graf Stefan von Neipperg war einer der ersten, die das großartige Potenzial der Côtes de Castillon erkannt haben. Auf Château d'Aiguilhe erzeugt er einen der Top-Weine. Sein Wein besitzt viel reife Frucht, geschmeidige Tannine und eine hochelegante Struktur. Sicher einer der besten Weine der Region.

**CRUINO ROSSO VERONESE IGT 2018**

0,75 l | 65,00 €

Barriques – 16 % vol in der Holzkiste  
 Cantina Zeni Vento

An der Nase findet man feine Noten von Heu, Bittermandeln und getrockneten Früchten. Der Gaumen wird verwöhnt von einem vollen, einhüllenden und leicht mineralischen Geschmack. Der Abgang ist ebenso vollmundig und lang anhaltend.