

Liebe Gäste des

NEW YORK

NEW YORK

RESTAURANT

Wir heißen Sie herzlich willkommen
und wünschen Ihnen
einen zauberhaften
und
unvergesslichen Abend.

Tauchen Sie ein
in ein unverwechselbares Ambiente
und lassen sich durch die Herzlichkeit
des Teams, sowie kulinarisch
verwöhnen.

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Zitronengras Kokossuppe  Tomaten Chutney	9,50 €
Cremesuppe vom Kerbel mit gebratenen Gambas / Rote Beete Pesto	10,50 €
Taler vom Ziegenfrischkäse  im Pankomantel frittiert / Salatbouquet / Mango Salsa / Lavendelhonig	14,50 €
Antipasti Teller  Gemüseauswahl / Büffelmozzarella / Oliven / Pinienkerne / Rucola	14,50 €
Carpaccio vom Graved Lachs Limetten-Schmand / Olivenöl / Pinienkerne / Parmesansplitter / Rucola	17,50 €

PASTA UND SALATE

Gratinierte Ravioli  Kürbis – Salbei – Füllung / Pinienkerne / Tomaten Chutney überbacken mit veganem Käse	16,50 €
Pasta Lachs Zitronengras – Kokossoße / Graved Lachs Streifen / Chili Knoblauch / Parmesan	21,50 €
„New York“ Salat  großer bunter Salatteller mit Baguette	14,00 €
Caesar Salat „New York“ Style  Römersalat / Parmesan / Croûtons / Homemade Caesars-Dressing	15,00 €

wahlweise mit:

➤ mariniertes und gebratenes Hähnchenbrust	5,90 €
➤ Rumpsteak Streifen	7,90 €
➤ 6 gebratenen Garnelen	8,90 €

Dressings zur Wahl:

Joghurt-Dressing / Homemade Caesar-Dressing / veganes Balsamico-Dressing

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE - DIE KLASSIKER AUS NAH UND FERN

Thaicurry 	18,50 €
Geschmortes Gemüse / Kokosnuss / Thaibasilikum / Cashewkerne Cranberrys / Basmatireis	
„Vegan“ Burger 	19,50 €
Brioche Brötchen / veganes Patty / Tomaten-Chutney Salat / Rote Beete Pesto / Gewürzgurke / Tomate / Pommes frites	
„NewYork“ Burger	19,50 €
Brioche Brötchen / 200 Gramm Beef Patty / Bacon-Honig Cheddar / Burgersoße / Salat / Gewürzgurke / Tomate / Schmelzzwiebeln Coleslaw / Pommes frites	
„Cheesy Cranberry“ Burger 	19,50 €
Brioche Brötchen / Camembert gefüllt mit Pesto / Preiselbeeren Rucola / Tomate / Burgersoße / Pommes frites	
Schweineschnitzel	19,50 €
Champignon-Rahmsoße / Pommes frites	
Schweinemedallions	21,00 €
mit Käse überbacken / Champignon-Rahmsoße / Spätzle	
Sous Vide gegarter rosa Tafelspitz	26,50 €
geschmortes Gemüse / Meerrettichsoße Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln	
Wiener Schnitzel	29,00 €
Originalgarnitur / Preiselbeeren / Beilagen-Salat Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln	
Cordon Bleu vom Kalb	29,50 €
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse Preiselbeeren / Beilagen-Salat / Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln	
Sous Vide gegartes Kabeljau - Loin	29,50 €
Tomatisiertes geschmortes Gemüse / Korbelschaum / Risotto	

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

STEAKS

	Rohgewicht	
	250g	350g
„New York“ Rumpsteak Kräuterbutter / Beilagen-Salat / Pommes frites	39,50 €	49,50 €
Sous Vide gegartes Flank Steak Kräuterbutter / geschmortes Gemüse Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln	34,50 €	44,50 €
Diese Beilagen sind separat bestellbar		
➤ Süßkartoffel-Pommes		6,00 €
➤ Coleslaw		5,00 €
➤ Pommes frites		5,00 €
➤ Beilagen-Salat		6,00 €

DESSERTS

New York Cheese Cake Erdbeerspiegel / Sahne		10,50 €
Hot Chocolat Cake flüssiger Kern / Salted Caramel		10,50 €
Creme Brûlée von der Orange		10,50 €
Ice cream	je Kugel	2,00 €
➤ Vanille		
➤ Erdbeere		
➤ Schokolade		
➤ Mango Sorbet		
➤ Walnuss		
➤ Salted Caramel		
Portion Sahne		0,50 €

Liebe Restaurantbesucher!

Gerne informieren wir Sie über Zutaten innerhalb der Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Sprechen Sie uns bitte direkt an.

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

Wasser

Original Selters Mineralwasser
Classic / Medium / Naturell

Einheit

0,25 l / 0,75 l

Preis

3,50 € / 6,90 €

Karaffe Wasser mit Kohlensäure
Karaffe Wasser ohne Kohlensäure

1 L

4,50 €

1 L

4,50 €

Coca-Cola / Fanta / Sprite
Coca-Cola Zero/ Mezzo Mix

0,33 l

4,20 €

Schweppes

Bitter Lemon / Tonic Water
American Ginger Ale / Wild Berry

0,2 l

3,30 €

Säfte

Apfel / Orange / Johannisbeernektar
Maracujanektar
alle Säfte auch als Schorle

0,2 l / 0,4 l

3,80 € / 6,00 €

0,2l / 0,4 l

3,80 € / 6,00 €

Homemade Ice Tea

Watermelon & Mint
Green Tea Wild Peach
Passionfruit & Mango

0,4 l

5,90 €

0,4 l

5,90 €

0,4 l

5,90 €

Biere

Krombacher Pils vom Fass
Krombacher alkoholfrei
Cola Bier
Krombacher Radler naturtrüb
Krombacher Radler alkoholfrei
Bayreuther Hell
Maisels Hefe-Weissbier
Maisels Hefe-Weissbier alkoholfrei
Zwickl Kellerbier
Malzbier

0,3 l / 0,5 l

3,50 € / 5,20 €

0,33 l

3,90 €

0,5 l

5,20 €

0,33 l

3,90 €

0,33 l

3,90 €

0,33 l

3,90 €

0,5 l

5,20 €

0,5 l

5,20 €

0,5 l

5,20 €

0,33 l

3,90 €

Apfelwein

Possmann Apfelwein
Süß / Sauer / Cola

0,25 l / 0,5 l

3,50 € / 5,20 €

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,20 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,60 €
Latte Macchiato	4,60 €
Chai Latte	4,60 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Glas Kakao, heiß oder kalt	4,20 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	3,70 €
Extra Shot Vanille, Karamell, Haselnuss	1,90 €
Extra Portion Sahne	0,50 €
Extra Macchiato	0,50 €

SPIRITUOSEN

Longdrinks

4cl

je 8,00 €

Wodka Lemon
Gin Tonic
Jack Daniels Cola
Havana Club Cola
Aperol Spritz
Wild Berry Lillet
Sarti Spritz
Campari Orange / Soda

Whisky

2cl

Glenfiddich (15 Jahre)	6,50 €
Oban (14 Jahre)	6,50 €
Jack Daniels Old No. 7	6,50 €

Rum

2cl

Ron Zacapa Edition Negra	7,50 €
Rum Malecon Reserva Superior, 15 Jahre	9,50 €

Wodka

2cl

Absolut	4,50 €
Belvedere Vodka	6,50 €

Cognac

2cl

Hennessy Very Special	8,00 €
Remy Martin XO	14,50 €

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

Grappa	2cl	
Nonino Tradizone		6,50 €
Psenner Barrique Riserva		6,00 €
Grappa Invecchiata		
	8,50 €	
Obstbrände vom Birkenhof	2cl	
Alte Williamsbirne		3,90 €
Alte Marille		3,90 €
Alte Quetsch		3,90 €
Edelobstbrände vom Birkenhof	2cl	
Pflaume		6,50 €
Mirabelle		6,50 €
Williamsbirne		6,50 €
Haselnuss		6,50 €
Liköre	2cl	
Psenner Haselnuss		4,00 €
Psenner Pflaume		4,00 €
Psenner Holunder		4,00 €
Ramazotti		4,50 €
Jägermeister		3,90 €
Ouzo		3,90 €
Fernet Branca		3,90 €
Aquavit	2cl	
Malteserkreuz		3,90 €
Linie		4,50 €
Wermut	5cl	
Martini Extra Dry		6,50 €
Martini Bianco		6,50 €
Calvados	2cl	
Papidoux Fine Calvados		6,50 €
Tequila	2cl	
Jose Cuervo Especial		6,50 €
Corralejo blanco		6,50 €

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

SEKT UND WEIN IM OFFENAUSSCHANK

Haus Sekt „New York New York“	0,1 l	6,00 €
	0,75 l	32,00 €

WEIßWEIN

Hauswein „New York New York“

CUVEE WEISS	0,2 l	7,00 €
Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc	0,75 l	24,00 €
Qualitätswein trocken - 12% vol. Weingut Keth – Rheinhessen, 2023		

Harmonisches Zusammenspiel von 3 Rebsorten, die beschwingt und unglaublich süffig im besten Sinne daherkommt. Belebender Duft nach grünem Apfel, Limette mit floralen muskatigen Nuancen. Knackig wie frische Früchte!

Scheurebe	0,2 l	7,50 €
Qualitätswein lieblich – 9% vol. Weingut Keth – Rheinhessen BIO, 2023		

Feine Aromen nach schwarzer Johannesbeere und Maracuja mit einem schönen Frucht-Süße-Spiel

RIESLING	0,2 l	7,50 €
Qualitätswein feinherb – 11,5% vol. Weingut Stachel – Pfalz, 2023		

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

GRAUER BURGUNDER	0,2 l	7,50 €
VDP.GUTSWEIN trocken - 13% vol. Weingut Bercher - Vogtsburg im Kaiserstuhl, 2021		

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

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

ROSÉWEIN

Hauswein „New York New York“

CUVEE ROSÉ	0,2 l	7,00 €
Spätburgunder & Dornfelder	0,75 l	24,00 €

Qualitätswein trocken - 12,5% vol.
Weingut Keth – Rheinhessen, 2023

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

ROTWEIN

Hauswein „New York New York“

CUVEE ROT	0,2 l	7,00 €
Portugieser & Spätburgunder	0,75 l	24,00 €

Qualitätswein trocken - 13% vol.
Weingut Keth – Rheinhessen, 2023

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

ASPA TEMPRANILLO

0,2 l 7,50 €

Bodegas Alconde – Tierra de Castilla - 13,5% vol.
Spanien, 2022

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

MERLOT GARDA

0,2 l 7,50 €

Cantina di Custoza – Veneto - 12,5% vol.
Italien, 2022

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

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

SCHAUMWEINE

Haus Sekt New York New York	0,1 l	6,00 €
	0,75 l	32,00 €

SEKT CHARDONNAY BRUT	0,75 l	39,50 €
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	48,00 €
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	54,00 €
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 á la Jean Pernet: frisch, elegant und finessenreich.

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

FLASCHENWEINE

WEIßWEIN

WILDWEIN GRAUBURGUNDER 0,75 l 34,00 €
trocken - 12,5% vol.
Weingut Friedrich Becker – Pfalz, 2022

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 0,75 l 26,00 €
QbA trocken - 11,5% vol.
Weingut Eser – Rheingau, 2022

So geht Rheingau Riesling: ein weicher eleganter Riesling mit schmeichelnder Säure; frisch im Duft und saftig auf der Zunge.

HESS SELECT CHARDONNAY 0,75 l 39,00 €
The Hess Collection Winery - 13,5% vol.
Monterey – California, 2019

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.

ROSÉWEIN

GROTTOLO ROSATO 0,75 l 32,00 €
Montecucco DOC - 13,5% vol.
Castello ColleMassari – Toskana – BIO, 2022

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

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

ROTWEIN

SYRAH

0,75 l

49,00 €

Château Ste Michelle - 13,5% vol.
USA, Washington State, 2020

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.

HYRIA PRIMITIVO IGP

0,75 l

32,00 €

Pietra Pura – Apulien - 14% vol.
Italien, 2021

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

0,75 l

49,00 €

Bodega Colomé - 14,5% vol.
Valle Calchaqui - Salta – Argentinien, 2020

15 Monate im Barrique gereift. 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.

NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

EXCLUSIVES

SAUVIGNON BLANC RESERVE 0,75 l 49,50 €
VDP.ORTSWEIN trocken - 13% vol.
Weingut Wagner-Stempel – Rheinhessen – BIO, 2021

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.

CHÂTEAU D'AIGUILHE 0,75 l 78,50 €
Côtes de Castillon - 13,5% vol.
Frankreich, Comtes de Neipperg, 2012

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 0,75 l 65,50 €
Barriques - 16% vol.
in der Holzkiste
Italien, Cantina Zeni Vento, 2018

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.