

**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

### VOSPEISEN

<b>Sautierte Suppe von der Tomate</b>	9,00 €
Tomaten / Thymian-Croûtons / Gin-Sahne	
<b>Taler vom Ziegenfrischkäse</b>	14,00 €
Im Filoteig frittiert / Salatbouquet / Zwiebelmarmelade / Lavendelhonig	
<b>Antipasti Teller</b>	14,50 €
Gemüseauswahl / Büffelmozzarella / Oliven / Pinienkerne / Rucola	
<b>Carpaccio vom US-Weiderind</b>	17,00 €
Olivenöl / gereifter Balsamico / Pinienkerne / Parmesansplitter / Rucola	

### PASTA UND SALATE

<b>Pasta „Al Arrabiata“</b>	15,00 €
Pasta / Kirschtomaten / Chili / Knoblauch / Parmesan	
<b>Pasta „Gamba“</b>	21,50 €
Gerahmte Pasta / Gamba/ Chili / Knoblauch / Parmesan	
<b>„New York“ Salat</b>	
Großer bunter Salatteller mit Baguette	13,50 €
<b>Caesar Salat</b>	14,50 €
Römersalat / Parmesan / Croûtons / Caesars-Dressing	

#### wahlweise mit:

➤ mariniertes und gebratener Hähnchenbrust	5,70 €
➤ Rumpsteak Streifen	7,70 €
➤ 6 gebratenen Garnelen	8,70 €

#### Dressings zur Wahl:

Joghurt-Dressing / Caesar-Dressing / veganes Balsamico-Dressing / fruchtiges Cocktail-Dressing

# NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

## STEAKS

	Rohgewicht <b>250g</b>	<b>350g</b>
<b>„New York“ Rumpsteak</b> Kräuterbutter / Beilagen Salat / Pommes frites	38,50 €	48,50 €
<b>Rinderfilet</b> Kartoffelgratin / Grillgemüse / Sauce Bernaise	45,50 €	55,50 €

## HAUPTGÄNGE – DIE KLASSIKER AUS NAH UND FERN

<b>Thaicurry (Vegan)</b> Gemüse-Streifen / Kokosnuss / Thaibasilikum / Cashewkerne / Basmatireis	18,00 €
<b>„NewYork“ Burger (Vegan)</b> Brioche Brötchen / veganes Patty / scharfes Tomaten-Chutney Salat / Avocado Pesto / Gurke / Pommes frites	18,50 €
<b>„NewYork“ Burger</b> Brioche Brötchen / 180 Gramm Dry Aged Beef Patty / Senf-Bacon-Honig Cheddar / Burgersoße / Salat / Gurke / Tomate / Schmelzzwiebeln / Pommes frites	18,50 €
<b>„Cheesy Cranberry“ Burger</b> Brioche Brötchen / Camembert gefüllt mit Pesto / Preiselbeeren / Rucola Tomate / Burgersoße / Pommes frites	18,50 €
<b>Schweineschnitzel</b> Champignon-Rahmsoße / Pommes frites	18,50 €
<b>Schweinemedallions</b> mit Käse überbacken / Champignon-Rahmsoße / Spätzle	20,00 €
<b>Maishähnchen Supreme</b> Zitronengrasschaum / Grillgemüse / Kräuter-Risotto	26,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> Originalgarnitur / Kartoffelkroketten / Preiselbeeren / Beilagen-Salat	28,00 €
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> Koch-Schinken / Käse / Kartoffelkroketten / Preiselbeeren / Beilagen-Salat	28,50 €
<b>Lachstranche</b> Sauce Bernaise / Grillgemüse / Kräuter-Risotto	29,50 €
<b>Diese Beilagen sind separat bestellbar</b>	
➤ Süßkartoffel-Pommes	5,50 €
➤ Coleslaw	4,50 €
➤ Pommes frites	4,50 €
➤ Kleiner Beilagen-Salat	5,50 €

# NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

## DESSERTS

<b>New York Lemon - Cheese Cake</b> Heidelbeeren / Sahne		8,50 €
<b>American Apple Pie</b> Vanillecreme		8,50 €
<b>Quarkmousse</b> Waldbeerenspiegel / Cranberry Crumble		8,50 €
<b>Ice cream</b>	je Kugel	2,00 €
<b>Portion Sahne</b>		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**

3,20 € / 6,50 €

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

3,90 €

#### **Schweppes**

Bitter Lemon / Tonic Water  
American Ginger Ale / Wild Berry

0,2 l

3,20 €

#### **Säfte**

Apfel / Orange / Johannisbeernektar  
Maracujanektar

0,2 l / 0,4 l

3,50 € / 5,80 €

alle Säfte auch als Schorle

0,2l / 0,4 l

3,50 € / 5,80 €

#### **Homemade Ice Tea**

Watermelon & Mint  
Green Tea Wild Peach  
Passionfruit & Mango

0,4 l

5,50 €

0,4 l

5,50 €

0,4 l

5,50 €

#### **Biere**

Krombacher Pils vom Fass  
Krombacher alkoholfrei  
Cola Bier  
Krombacher Radler naturtrüb  
Krombacher Radler alkoholfrei  
Tegernseer Hell  
Maisels Hefe-Weissbier  
Maisels Hefe-Weissbier alkoholfrei  
Malzbier

0,3 l / 0,5 l

3,20 € / 4,90 €

0,33 l

3,50 €

0,5 l

4,90 €

0,33 l

3,50 €

0,33 l

3,50 €

0,33 l

3,70 €

0,5 l

4,90 €

0,5 l

4,90 €

0,33 l

3,50 €

#### **Apfelwein**

Possmann Apfelwein  
Süß / Sauer / Cola

0,25 l / 0,5 l

3,20 € / 4,90 €

# NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

## 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 €
Glas Kakao, heiß oder kalt	4,20 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	3,50 €
Extra Shot Vanille, Karamell, Haselnuss	1,90 €
Extra Portion Sahne	0,50 €

## SPIRITUOSEN

### Longdrinks

	4cl	je 7,50 €
Wodka Lemon		
Gin Tonic		
Jack Daniels Cola		
Havana Club Cola		
Aperol Spritz		
Wild Berry Lillet		
Sarti Spritz		

### Whisky

	2cl	
Glenfiddich (15 Jahre)		6,00 €
Oban (14 Jahre)		6,00 €

### Rum

	2cl	
Ron Zacapa Edition Negra		7,00 €
Malecon (15 Jahre)		5,00 €

### Wodka

	2cl	
Absolut		4,00 €

### Cognac

	2cl	
Hennessy Very Special		7,00 €

### Grappa

	2cl	
Nonino Tradizone		6,00 €
Barrique Riserva		6,00 €
Grappa Invecchiata		8,00 €

### Obstbrände vom Birkenhof

	2cl	
Alte Williamsbirne		3,50 €
Alte Marille		3,50 €
Alte Quetsch		3,50 €

# NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

<b>Edelobstbrände vom Birkenhof</b>	2cl	
Pflaume		5,50 €
Mirabelle		5,50 €
Williamsbirne		5,50 €
Haselnuss		5,50 €
<b>Liköre</b>	2cl	
Haselnuss		3,50 €
Pflaume		3,50 €
Holunder		3,50 €
Ramazzotti		3,50 €
Jägermeister		3,50 €
Ouzo		3,50 €
Fernet Branca		3,50 €
<b>Aquavit</b>	2cl	
Malteserkreuz		3,00 €
Linie		3,50 €
<b>Wermut</b>	5cl	
Martini Extra Dry		4,50 €
Martini Bianco		4,50 €
<b>Tequila</b>	2cl	
Corralejo Blanco		4,50 €

# NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

## SEKT UND WEIN IM OFFENAUSSCHANK

<b>Haus Sekt „New York New York“</b>	0,1 l	5,50 €
	0,75 l	29,00 €

### WEIßWEIN

#### **Hauswein „New York New York“**

CUVEE WEISS	0,2 l	6,50 €
Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc	0,75 l	22,00 €

Qualitätswein trocken - 12% vol.  
Weingut Keth – Rheinhessen, 2022

*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!*

<b>Scheurebe</b>	0,2 l	6,90 €
------------------	-------	--------

Qualitätswein lieblich – 9% vol.  
Weingut Keth – Rheinhessen BIO, 2022

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

<b>RIESLING</b>	0,2 l	6,90 €
-----------------	-------	--------

Qualitätswein feinherb – 11,5% vol.  
Weingut Stachel – Pfalz, 2022

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

<b>GRAUER BURGUNDER</b>	0,2 l	6,90 €
-------------------------	-------	--------

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	6,50 €
Spätburgunder & Dornfelder	0,75 l	22,00 €
Qualitätswein trocken - 12,5% vol.		
Weingut Keth – Rheinhessen, 2022		

*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	6,50 €
Portugieser & Spätburgunder	0,75 l	22,00 €
Qualitätswein trocken - 13% vol.		
Weingut Keth – Rheinhessen, 2020		

*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	6,90 €
Bodegas Alconde – Tierra de Castilla - 13,5% vol.		
Spanien, 2021		

*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	6,90 €
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

<b>Haus Sekt New York New York</b>	0,1 l	5,50 €
	0,75 l	29,00 €

<b>SEKT CHARDONNAY BRUT</b>	0,75 l	38,50 €
-----------------------------	--------	---------

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.*

<b>CHAMPAGNE RESERVE BRUT</b>	0,375 l	46,50 €
-------------------------------	---------	---------

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.*

<b>CHAMPAGNE BRUT ROSÉ</b>	0,375 l	52,50 €
----------------------------	---------	---------

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.*

## FLASCHENWEINE

### WEIßWEIN

<b>WILDWEIN GRAUBURGUNDER</b>	0,75 l	32,00 €
-------------------------------	--------	---------

trocken - 12,5% vol.

Weingut Friedrich Becker – Pfalz, 2021

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

<b>RIESLING NO 1</b>	0,75 l	25,00 €
----------------------	--------	---------

QbA trocken - 11,5% vol.

Weingut Eser – Rheingau, 2021

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

# NEW YORK NEW YORK

RESTAURANT

## **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 29,00 €

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.*

## **ROTWEIN**

### **SYRAH** 0,75 l 48,00 €

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 26,00 €

Pietra Pura – Apulien - 14% vol.  
Italien, 2020

*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 48,00 €

Bodega Colomé - 14,5% vol.  
Valle Calchaqui - Salta – Argentinien, 2019

*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.*

**CHABLIS "MONTMAINS"** 0,75 l 74,50 €

Premier Cru - 13% vol.

Frankreich, La Chablisienne – Burgund, 2019

*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** 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.*