ENJOY
YOUR
MEAL

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind | 18,50
Rucola / Kirschtomaten / Olivenöl / Parmesan / Balsamico-Reduktion
A6 / A11

Ziegenfrischkäse-Terrine | 14,90
Eingelegte rote Bete / Walnuss / Honig-Thymian / feiner Salat
A6 / A7c / A11

Beef Tatar | 19,80
Kapern / Cornichons / Schalotten / confiertes Eigelb
A1 / A9 / A11

Avocado | 12,50
Gurken-Limettenfond / Edamame / gerösteter Sesam /
Rettich-Keimlinge / Frühlingslauch / Chiliöl
A10 / A12

Variation Kobe | 21,00
Frühlingsrolle / Pastrami / Rettich-Radieschen /
Sesam / Mirin / schwarzer Knoblauch
A1 / A4 / A8 / A9 / A10 / A11 / A12 / A14

Carpaccio vom Wagyu | 22,90
Am Tisch mit warmem Wagyu-Fond aufgegossen
Wagyu-Tafelspitz / Daikon-Radieschen-Salat / Meersalzflocken / Blütenpfeffer
A8 / A10 / A11 / A12

Vorspeisenvariation | 38,50
Eine Variation aus unseren Vorspeisen für 2 Personen

SUPPEN

Karotten-Ingwersuppe | 9,50
Karotte / frischer Ingwer / pikanter Frühlingslauch
A8 / A10

Wagyu Tea | 16,90
Wagyu-Fond / Kobe-Pastrami / Sesamöl / Frühlingslauch
A8 / A10 / A12 / A14

ENJOY
YOUR
MEAL

BOWLS

Plaza Green Bowl | 19,00
Avocado / Belugalinsen / Gurke / Rettich /
Edamame / Sesam / Zitronen-Vinaigrette
A10 / A11 / A12

Mediterranean Bowl | 21,50
Couscous / Grillgemüse / Olive / Paprika /
Hummus / Granatapfel / veganer Feta
A4 / A10 / A11

PIMP IT UP

on top — **Lachs vom Grill 150g | zzgl. 12,00**
A3

on top — **6 Scampi vom Grill | zzgl. 14,00**
in Plaza Grill Butter / Zitrone / Limette
A5 / A6 / A11

on top — **Hähnchenstreifen vom Grill 150g | zzgl. 9,00**
A6

ENJOY
YOUR
MEAL

SALATE

Halber gegrillter Romanasalat | 6,50
Caesar‘s Dressing / Parmesan / Sardellen / Nussbutter-Crunch
A1 / A3 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

Ganzer gegrillter Romanasalat | 12,50
Caesar‘s Dressing / Parmesan / Sardellen / Nussbutter-Crunch
A1 / A3 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

Caesar‘s Salad | 21,50
Caesar‘s Dressing / Parmesan / Sardellen / Nussbutter-Crunch /
Romanasalat / gebratene Hähnchenbrust
A1 / A3 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

NESTWÄRME SALAT SPECIAL

Suprême von der Maispoularde im bunten Salatbett | 21,50 *
Gemischte Blattsalate / Kirschtomaten /
Salatsprossen / Äpfel / Walnüsse / Vinaigrette
A7c / A9 / A11

* DAVON SPENDEN WIR 5,00 AN DEN NESTWÄRME E.V.

PLAZA
MEAT
CLUB

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Kotelett vom Eifeler Schwein | *Deutschland*

Das Kotelett stammt von Schweinen aus kleinen bäuerlichen Familienbetrieben der Eifel.
Die Tiere werden rein pflanzlich mit einem Getreideanteil von 75 Prozent gefüttert und wachsen naturnah in einer der grünsten Mittelgebirgsregionen Deutschlands auf.

Galizisches Kastanienschwein *Porco Celta* | *Spanien*

Der *Porco Celta* ist eine der ältesten Schweinerassen Europas und stammt aus Galizien im Nordwesten Spaniens.
Bis Anfang des 20. Jahrhunderts war er dort die wichtigste Schweinerasse.
In den 1980er Jahren war er nahezu verschwunden.
Seit den frühen 2000er Jahren erholt sich der Bestand durch gezielte Zuchtprogramme.
Die Tiere leben ganzjährig im Freien und ernähren sich von dem, was die galizischen Wälder saisonal hergeben – vor allem Kastanien und Eicheln.
Diese Ernährung erhöht den intramuskulären Fettanteil und den Gehalt an ungesättigten Fettsäuren.

Teres Major | *Kingsbury Farms, Irland*

Kingsbury Farms ist Irlands führender *Wagyu*-Spezialist, ein Familienbetrieb, geführt von *Mairead* und *Gerald Mackle*.
Die Herde besteht aus *Wagyu-Cross*-Rindern – japanische *Wagyu*-Genetik, gekreuzt mit irischen Rassen.
Die Tiere werden nach japanischen Fütterungsprinzipien langsam gemästet.
Aufgrund der Kreuzung sowie der langsamen Mast fällt die Marmorierung des Fleisches, im Vergleich zu reinrassigem Wagyu, weniger extrem aus.
2025 wurde *Kingsbury* bei der *World Steak Challenge* mit Gold ausgezeichnet.

PLAZA
MEAT
CLUB

Bavette | *Aberdeen Black by JBS, Australien*

Aberdeen Black ist eine Marke von *JBS Australia*. Die Herden bestehen ausschließlich aus ausgewählten *Angus*- und *Hereford*-Rindern und weiden in der *Riverina*-Region in *New South Wales*, einem der renommiertesten Rinderzuchtgebiete Australiens.
Auf die Weidezeit folgt eine dreimonatige Getreide-Endmast unter streng zertifiziertem Programm. Die Tiere sind zu hundert Prozent frei von hormonellen Wachstumsförderern.

Rumpsteak Black Angus Färse | *Deutschland*

Als *Färse* bezeichnet man eine junge Kuh, die noch nicht gekalbt hat.
Ihr Fleisch ist feinfaseriger und gleichmäßiger marmoriert als das älterer Tiere und milder im Geschmack als das von Bullen.
Wir beziehen ausschließlich *Black Angus* Rinder.
Die Aufzucht der Tiere sowie die anschließende Schlachtung erfolgen ausschließlich in Deutschland.
Kurze Wege vor der Schlachtung ersparen den Tieren Stress, und was nicht über Kontinente transportiert werden muss, ist besser für die Umwelt.
Von allen Rindern auf dieser Karte, hat dieses den kürzesten Weg zu uns.

Sirloin | *Miguel Vergara, Spanien*

Miguel Vergara ist ein spanischer Familienbetrieb mit drei Jahrzehnten Geschichte und einer der führenden Rindfleischerzeuger des Landes.
Die *Black-Angus*-Herden weiden auf den Wiesen von *Salamanca* und in den Bergen von *León*.
Das Unternehmen kontrolliert die gesamte Kette von der Zucht bis zur Zerlegung.
Gefüttert wird über 300 Tage mit einer abgestimmten Mischung aus Getreide, Hülsenfrüchten, Ölsaaten und Stroh.
Miguel Vergara war der erste spanische Erzeuger, der sämtliche Betriebe nach dem höchsten europäischen Tierwohlstandard zertifizieren ließ.
Bewertet werden Haltung, Fütterung, Gesundheit und Verhalten.

PLAZA
MEAT
CLUB

Filet | *Irish Nature, Irland*

Irish Nature ist Irlands älteste Premium-Exportmarke für Rindfleisch und wurde 1989 gegründet.
Rund 28.000 überwiegend kleine Familienbetriebe im ganzen Land liefern die Tiere. Geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wird ausschließlich in Irland – die Herkunft der Tiere ist lückenlos nachvollziehbar.
Über die Lebenszeit besteht die Fütterung zu rund 70 Prozent aus frischem Weidegras, zu 20 Prozent aus Grassilage und zu 10 Prozent aus Getreide. Anschließend reift das Fleisch mehrere Wochen schonend nach.

Wagyu Picanha | *Darling Downs, Australien*

Die *Australian Agricultural Company* wurde 1824 gegründet. Sie ist das älteste durchgehend bestehende Unternehmen Australiens, der größte integrierte Rindfleischerzeuger des Landes und hält die weltweit größte Wagyu-Zuchtherde. *Darling Downs Wagyu* stammt aus dem Wagyu-Cross-Programm des Unternehmens. Die Tiere werden im *Aronui-Feedlot* in Queensland bis zu 330 Tage mit einer Weißkorn-basierten Ernährung, nach japanischem Vorbild, gefüttert.

Kobe Beef | *Japan*

Kobe Beef ist eine exklusive Fleischspezialität aus der *Kansai* Region in der *Hyōgo* Präfektur in Japan.
Das Fleisch wird ausschließlich von der *Japanese Black Tajima* Rasse gewonnen. Das Spitzenprodukt wird weltweit für seinen unvergleichlichen Geschmack und seine außergewöhnliche Qualität geschätzt.
Kobe Beef ist ein geschützter Markenname: das Fleisch muss strenge Qualitätskriterien erfüllen und aus der Region um die Stadt *Kobe* stammen!
Nur zehn Prozent darf jährlich exportiert werden.
Die *Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association* ist ein Verein, der die Verteilung und den Export des Fleisches steuert.
Als angebundenes Mitglied zählt das Restaurant *Plaza Grill* zu einem der nur neun Restaurants in Deutschland, die das Vereinssymbol, die bronzene *Kobe Beef Statuette*, als Verifizierung besitzen.

PLAZA
MEAT
CLUB

UNSERE CUTS

Kotelett vom Eifeler Schwein | *Deutschland*

Das Kotelett stammt aus dem mittleren bis vorderen Teil des Schweinerückens. Der Knochen verleiht dem Kotelett den aromatischen und vor allem saftigen Geschmack.

Bauch & Kamm vom Galizischen Kastanienschwein | *Spanien*

Der Schweinebauch liegt an der Unterseite des Schweins, genau unterhalb des hinteren Kotelettstrangs und hinter der dicken Rippe im Bereich des hinteren Brustkorbs.
Dieses besondere Fleischstück überzeugt durch seine feine Marmorierung und die ausgewogene Fettstruktur.
Der Geschmack ist saftig und intensiv.
Der Schweinekamm, auch als Schweinenacken oder Hals bezeichnet, liegt im vorderen Bereich des Schweins, direkt hinter dem Kopf und vor dem Rücken.
Er ist die Verlängerung des Kotelettstrangs bis zur vierten oder fünften Rippe.
Der Geschmack ist aromatisch und intensiv.

Teres Major | *Irland*

Das *Teres Major*, auch Schulterlende oder *Petite Tender* genannt, ist ein Muskelstück, das sich in der Schulterregion des Rindes befindet.
Es ist ein relativ kleiner Muskel, der für seine Zartheit und Saftigkeit bekannt ist.
Es wird meist gegrillt, gebraten oder geschmort und ist bei vielen Fleischliebhabern aufgrund seines hervorragenden Geschmacks und seiner Textur beliebt.

Bavette | *Australien*

Das *Bavette* stammt aus dem unteren Rippenbogen und zeichnet sich durch seinen wunderbar intensiv-nussigen Geschmack aus.
Dieses Fleisch ist grob in der Faser, gleichzeitig aber sehr schön marmoriert.
Im Vergleich zu den anderen Teilstücken des Rindes ist es etwas bissfester, trotzdem jedoch sehr zart.
Bei uns ist das *Bavette* das mit Abstand beliebteste Steak.

PLAZA
MEAT
CLUB

Rumpsteak Black Angus Färse | *Deutschland*

Das Rumpsteak der deutschen *Färse* (einem weiblichen Rind, das noch nicht gekalbt hat) stammt aus dem hinteren Rücken und ist ein echter Klassiker unter den Premium-Steaks.
Es zeichnet sich durch eine feine Fettmarmorierung und den typischen Fettrand aus, der dazu beiträgt, das Fleisch saftig zu halten.

Sirloin | *Miguel Vergara Spanien*

Der spanische *Sirloin Strip* ist ein besonders beliebter und hochwertiger Fleischschnitt, der aus dem hinteren Teil des Rindes stammt.
Genauer gesagt handelt es sich um ein Teilstück aus dem Rücken, das neben dem Filet liegt.
Das Steak ist durch seine charakteristische Marmorierung gekennzeichnet, die für eine saftig-zarte Textur und einen hervorragenden Geschmack sorgt.

Filet | *Irland*

Das *Filet* ist ein besonderes Fleischstück, das aus dem Rückenteil des Rindes stammt.
Es handelt sich um einen Muskel, der wenig beansprucht wird, wodurch das Fleisch äußerst zart, mager und mild im Geschmack ist.
Es ist eines der hochwertigsten und teuersten Fleischstücke.
Das *Filet* ist auch bekannt für seine Verwendung in Gerichten wie *Filet Wellington* oder *Chateaubriand*, die oft in gehobenen Restaurants serviert werden.

Wagyu Picanha | *Australien*

Das Teilstück ist der *Tafelspitz*.
Der *Tafelspitz* ist die vordere, an der Hüfte grenzende, dünn auslaufende Spitze des Schwanzstücks.
Es hat eine intensive Fettmarmorierung und der Geschmack ist saftig und zart.

Kobe Beef | *Japan*

Die Fleischstücke zeichnen sich durch eine ausgeprägte intramuskuläre Fettmarmorierung aus und werden in die Qualitätsstufen A4 und A5 eingeteilt, welche wir in unserem Restaurant servieren.
Für seine feine, netzartige Fettmarmorierung ist *Kobe Beef* weltberühmt.
Diese macht das Fleisch extra zart und lässt es auf der Zunge schmelzen.

PLAZA MEAT CLUB

800°C SOUTHBEND GRILL

UNSERE CUTS

1: Teres Major

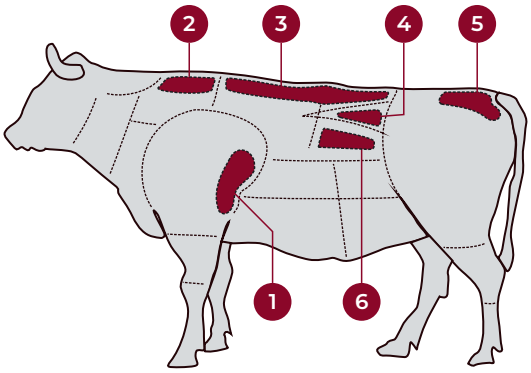
2: Rib Eye

3: Sirloin

4: Filet

5: Picanha

6: Bavette



DIE GARSTUFEN

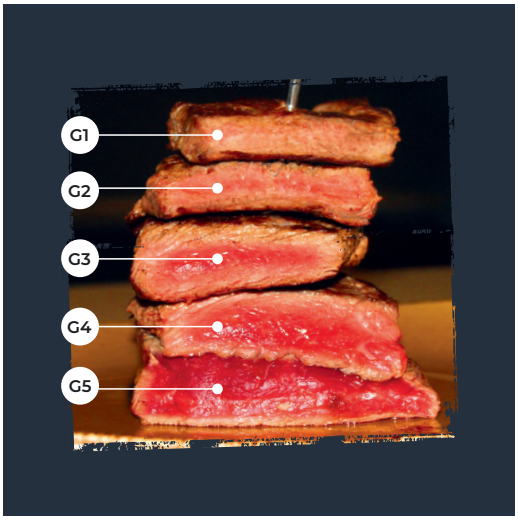
G1: WELL DONE
durchgebraten, grau, ca. 65°C heißer Kern

G2: MEDIUM WELL
leicht rosa, ca. 60°C heißer Kern

G3: MEDIUM
rosa, ca. 56°C warmer Kern

G4: MEDIUM RARE
leicht blutig, ca. 50°C warmer Kern

G5: RARE
blutig, ca. 45°C lauwarmer Kern



PLAZA MEAT CLUB

800°C SOUTHBEND GRILL

STEAKS VOM SCHWEIN

Kotelett vom Eifeler Schwein A6	400 g	|	32,00
Galizisches Kastanienschwein – Bauch & Kamm A6	300 g	|	28,00
	400 g	|	36,00

STEAKS VOM RIND

Teres Major | IRLAND A6	200 g	|	32,00
	300 g	|	42,00
	400 g	|	52,00
	500 g	|	62,00
Bavette | AUSTRALIEN A6	200 g	|	39,00
	300 g	|	51,00
	400 g	|	63,00
Rumpsteak Black Angus Färse | DEUTSCHLAND A6	250 g	|	29,50
	400 g	|	41,50
Sirloin | SPANIEN A6	300 g	|	62,00
	400 g	|	79,00
Filet | IRLAND A6	200 g	|	48,00
	300 g	|	65,00
Wagyu Picanha | AUSTRALIEN A6	200 g	|	62,00
	300 g	|	74,00
	400 g	|	86,00
Kobe | JAPAN A6	50 g	|	70,00
	100 g	|	135,00
	200 g	|	Tagespreis

Zu allen Steaks servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und unsere hausgemachte Plaza Grill Butter. A6 / A8 / A9 / A11

Alle Steaks werden in Butterschmalz nachgebraten und enthalten A6 (Laktose). Auf Wunsch können wir auch laktosefrei braten.

PLAZA MEAT CLUB

800°C SOUTHBEND GRILL

BEILAGEN

Kleiner gegrillter Romanasalat A1 / A3 / A4 / A8 / A9 / A11 **| 6,50**

Steakhouse-Pommes | 6,50

Süßkartoffel-Pommes | 8,50

Kartoffelstampf mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch A6 **| 6,50**

Grillgemüse A11 **| 6,50**

Selleriepüree A6 / A8 **| 6,50**

Gebratener grüner Spargel | 8,50

Kleiner bunter Salat A1 / A6 / A8 / A9 / A11 **| 6,50**

SAUCEN

Sauce Bernaise A1 / A6 / A8 / A11 **| 7,50**

Portwein-Schalottensauce A8 / A11 **| 6,50**

Chimichurri | 4,50

Pfeffersauce A6 / A8 / A9 / A11 **| 6,50**

Plaza Grill Senf A9 / A11 **| 4,50**

PLAZA
MEAT
CLUB

800°C
SOUTHBEND
GRILL

NOCH MEHR VOM KALB UND RIND

Steakvariation für eine Person | 72,00
100 g Bavette · 100 g Rinderfilet · 100g Wagyu Picanha
Portwein-Schalottensauce / Grillgemüse / Kartoffelstampf / Plaza Grill Butter
A6 / A8 / A9 / A11

Wiener Schnitzel | 29,50
Steakhouse-Pommes / Rohkost / Blattsalat
A1 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

Beef Rib geschmort | 35,90
Geschmortes Leiterstück vom Rind /
BBQ Jus / grüner Spargel / Kartoffelstampf
A6 / A8 / A9 / A11

PLAZA MEAT CLUB

800°C SOUTHBEND GRILL

BURGER

Premium Classic Beef Burger | 22,90
Gegrilltes Beef Patty / BBQ-Sauce / Röstzwiebeln /
Fried Pickles / Brioche / Steakhouse-Pommes
A1 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

mit Cheddar Cheese A6 | zzgl. 2,00
mit krossem Bacon A14 | zzgl. 2,50

Premium Classic Double Cheeseburger | 29,90
Zwei gegrillte Beef Patties / BBQ-Sauce / Röstzwiebeln /
Fried Pickles / Brioche / Cheddar Cheese / Steakhouse-Pommes
A1 / A4 / A6 / A8 / A9 / A11

Pastrami Beef Burger | 31,90
Gegrilltes Beef Patty / Pastrami / Zwiebel-Marmelade /
Pommery-Senf-Sauce / Cornichons / Salat / Brioche / Süßkartoffel-Pommes
A1 / A4 / A6 / A9 / A11 / A14

VET-CONCEPT GLADIATORS TRIER

GLADIATORS BURGER SPECIAL

Veganer Jump Burger | 21,50
Hausgemachtes rote Bete Patty / Cheddar Cheese /
Bacon / BBQ-Sauce / Salat / Bun / Steakhouse-Pommes
A4 / A9 / A10 / A12

ENJOY
YOUR
MEAL

FISCH UND KRUSTENTIERE

Pasta-Garnele | 28,50
Kräuter / Buttersauce / getrocknete Tomaten / kleiner Salat
A1 / A4 / A5 / A6 / A8 / A9 / A11

Fischcurry | 24,50
Gemüsestreifen / Kokos / Limettenblätter /
grüner Spargel / Erdnüsse / roter Reis
A2 / A3 / A6 / A8 / A9 / A10 / A11

Gegrilltes Filet vom Adlerfisch | 31,90
Mediterranes Gemüse / Selleriepüree / Plaza Grill Butter
A3 / A6 / A8 / A9 / A11

ENJOY
YOUR
MEAL

VEGETARISCH UND VEGAN

VORSPEISEN

Avocado | 12,50
Gurken-Limettenfond / Edamame / gerösteter Sesam /
Rettich-Keimlinge / Frühlingslauch / Chiliöl
A10 / A12

Ziegenfrischkäse-Terrine | 14,90
Eingelegte rote Bete / Walnuss / Honig-Thymian / feiner Salat
A6 / A7c / A11

SUPPE

Karotten-Ingwersuppe | 9,50
Karotte / frischer Ingwer / pikanter Frühlingslauch
A8 / A10

HAUPTGÄNGE

Ravioli vom Grillgemüse | 17,90
Geschmorte Kirschtomaten / grüner Spargel / Basilikumöl / Rucola
A4 / A8

Jump Burger | 21,50
Hausgemachtes rote Bete Patty / Cheddar Cheese /
Bacon / BBQ-Sauce / Salat / Bun / Steakhouse-Pommes
A4 / A9 / A10 / A12

Kinoko Udon | 21,90
Udon-Nudeln geschwenkt in konzentriertem Pilzfond /
Kräutersaitlinge / Shiitake-Pilz / Champignons / geröstetes Sesamöl
A4 / A8 / A10 / A11 / A12

DESSERT

Mandel-Haselnuss-Kuchen | 10,50
mit Mousse au Chocolat und Mandelhippen
A4 / A7b / A7d / A10

ENJOY
YOUR
MEAL

UNSER
VEGANES SPECIAL

serviert auf einer eleganten Etagère

Leben in Farben – ein veganer Traum für alle Sinne | 29,90
Ingwershot
Goldene Milch
Kimchi
Daikon
Tomaten mit Balsamico
Belugalinsen-Salat
geschmorter grüner Spargel mit Pinienkernen und Sesam
Reisnudeln mit Wurzelgemüse in Teriyaki
gebackene Aubergine in Panade
A4 / A7a / A8 / A10 / A11 / A12

Leben in Farben

ist mehr als nur ein Gericht – es ist eine Einladung, das Leben mit allen Sinnen zu genießen und den Körper mit allen wichtigen Nährstoffen zu versorgen.
Jede Komponente wird mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und ist perfekt aufeinander abgestimmt, um dir ein unvergessliches, veganes Genusserlebnis zu bieten.
Genieße die Farben der Natur und tue dir selbst etwas Gutes – denn ein vitales Leben beginnt auf dem Teller.

Nährwerte

890 Kcal
16,2g Fett
20g Eiweiß
94g Kohlenhydrate
10g Ballaststoffe

ENJOY
YOUR
MEAL

DESSERT

Mandel-Haselnuss-Kuchen | 10,50
mit Mousse au Chocolat und Mandelhippen
A4 / A7b / A7d / A10

Crème Brûlée | 9,50
A1 / A6

Apfel-Tartelette | 11,90
Knuspriger Mürbeteigboden /
karamellisierte Äpfel / hausgemachtes Vanilleeis
A1 / A4 / A6

Café Gourmand | 8,90
Espresso wahlweise mit

- Mini-Créme-Brûlée A1 / A6
- Käsekuchen im Glas A1 / A4 / A6 / A7d / A10
- Mini-Tiramisu A1 / A4 / A6
- Mousse au Chocolat A4 / A6 / A7b / A7d / A10 / A11
  auch vegan möglich A10

Plaza Eis & Espresso | 8,90
Hausgemachtes Vanilleeis /
mit heißem Espresso am Tisch angegossen
A1 / A4 / A6

Käseplatte vom Gröner Hof 100g | 14,50
Feigensenf / Trauben / Walnüsse / Pumpernickel
A4 (Roggen) / A6 / A7c / A9

PlazaGrill
RESTAURANT & LOUNGE

ENJOY YOUR STAY!

VEGAN

VEGETARISCH

Allergene:

A1: Ei
A2: Erdnüsse
A3: Fisch
A4: Gluten
A5: Krebstiere
A6: Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
A7: Schalenfrüchte:
A7a: Pinienkerne
A7b: Mandel
A7c: Walnuss
A7d: Haselnuss
A8: Sellerie
A9: Senf
A10: Soja
A11: Sulfit
A12: Sesam
A13: Mollusken
A14: Nitrit

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.