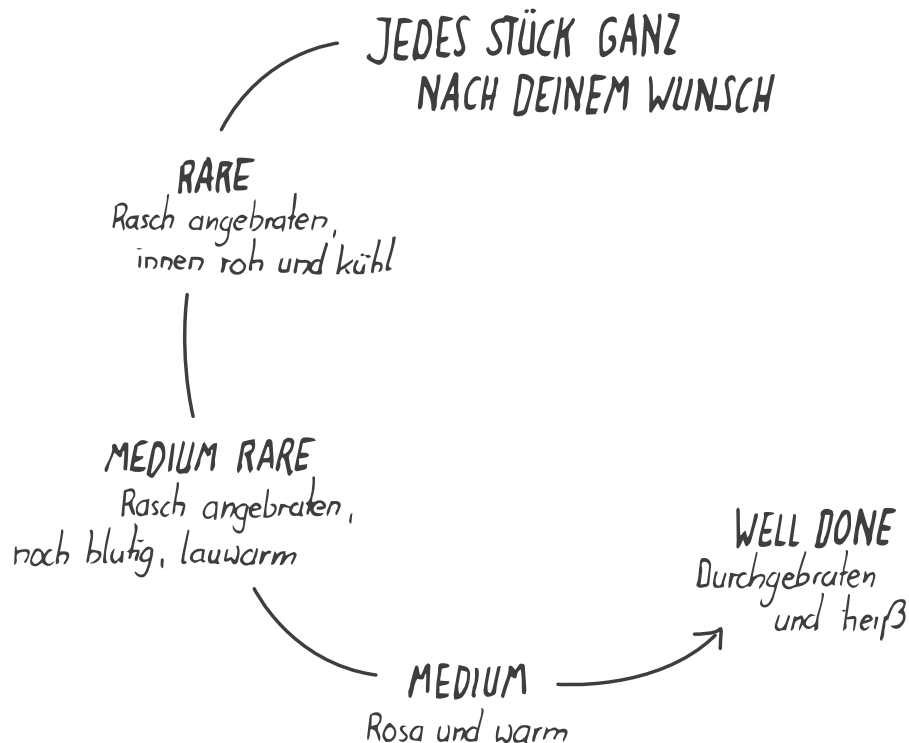


**DAS**  
**STEAKHOUSE**  
bei  
**TIM MÄLZER**

Tim Mälzer und AIDA sind schon seit der Taufe von AIDAprima 2016 ein echtes Traum-paar – und Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Uns verbindet die Liebe zu fri-schen, hochwertigen Zutaten und zur kreativen, ausgewogenen Küche. Der Hamburger Jung inspiriert uns immer wieder zu neuen Gerichten. So können sich unsere Gäste im Kochstudio hier an Bord im Nachkochen von Tim's Kreationen üben. In der Kochschule für Kids lernen kleine Seebären, wie lecker gesundes Essen sein kann.

Erstklassiges Fleisch ist eine von Tim's großen Leidenschaften. Es lag also nahe, dass er die Patenschaft für unser Steakhouse auf AIDAprima übernimmt. Im „Steakhouse bei Tim Mälzer“ grillen wir für Sie feinste Fleischspezialitäten. Probieren Sie unbedingt Tim's Lieblings-Cuts oder das köstliche 3-Gang-Menü passend zu unserer Reiseroute. Natürlich sind auch unsere beliebten Klassiker wieder mit dabei! Finden Sie selbst her-aus, wie die von Tim Mälzer und AIDA kreierten kulinarischen Kreationen schmecken.

Kleiner Tipp: Zum Steak schmeckt eines unserer Craft Biere oder unser selbstgebrautes Bier aus unserem bordeigenen Brauhaus besonders gut.



## DER KÜCHENBULLE EMPFIEHLT

**3-GANG-MENÜ** 28,50 €  
von unserem Grillmeister zusammengestellt,  
passend zur Saison, mit regionalen Zutaten.

## ZUM VORWEGESSEN

**AUF DEN TISCH: VORSPEISEN FÜR ZWEI** 16,90 €  
Bunt gemischtes zum Teilen

**RINDERTATAR\*** 12,00 €  
Frisch geschnitten und klassisch gewürzt mit Röstbrot und Limettenrahm

**SPICY SHRIMPS\*** 9,50 €  
Tempura Garnelen mit würzig, scharfer Sauce, nichts für Weicheier

**LOBSTER-BISQUE** 5,40 €  
Crèmige Suppe vom Hummer, dazu eine Garnelen Knusperrolle

**CEASAR SALAD\*** 4,50 €  
Puristisch oder aufgetoppt mit:  
gegrillten Garnelen 9,00 €  
gegrillter Perlhuhnbrust 8,00 €  
gebratenen Rinderfilet Streifen 9,00 €

**TOMATEN-BROTSALAT**  
mit geröstetem Focaccia, Oliven und Balsamico 5,40 €

**SALT AND PEPPER\***  
Gebackenes von Huhn und Garnele 6,80 €

## HAUPTHANDLUNG

<b>AIDA SIGNATURE CUT: AMERICAN DRY AGED RIBEYE*</b>	200 g	21,00 €
Aus dem Reifeschrank, nach Ihren Wünschen portioniert	je weitere 100 g	10,50 €
Das saftige Stück aus der Hochrippe mit dem typischen Fettauge		
<b>Weinempfehlung</b>		
Writer's Block	0,75 l	44,90 €
Coastel Region, Südafrika		
<b>Craft-Bier-Empfehlung</b>		
VÚDÚ, Braufactum	0,75 l	14,70 €
<b>US RINDERFILET*</b>	180 g	18,50 €
das zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin	240 g	23,00 €
<b>TEXAS BEEF RIB „SMOKED“</b>	300 g	18,90 €
der rauchige BBQ Genuss, serviert mit Cole Slaw		
<b>Weinempfehlung</b>		
Barbera d'Asti D.O.C.	0,75 l	24,90 €
Piemont, Italien		
<b>Craft-Bier-Empfehlung</b>		
Braufactum CLAN – Scotch Ale	0,75 l	15,50 €
Braufactum		
<b>BISON TERESMAJOR*</b>	240 g	24,50 €
Zartes Schulterstück mit kernigem Geschmack, tranchiert		
<b>Weinempfehlung</b>		
The Musicroom	0,75 l	44,90 €
Flagstone Western Cape, Südafrika		
<b>Craft-Bier-Empfehlung</b>		
INDRA WEIZEN – Weizen India Pale Ale	0,75 l	15,50 €
Braufactum		

**DAS**  
**STEAKHOUSE**  
bei  
**TIM MÄLZER**

<b>US STRIP LOIN*</b>	200 g	15,50 €
Klassisches Rumpsteak, kerniger und kräftiger Geschmack	400 g	22,90 €
<b>Weinempfehlung</b>		
Caliterra Tributo Edicion Limitada Colchagua Valley, Chile	0,75 l	29,90 €
<b>Craft-Bier-Empfehlung</b>		
DOUBLE JACK – American Pale Ale Firestone Walker	0,65 l	16,70 €
<b>BISON TENDERLOIN*</b>	180 g	29,50 €
Filet vom Indianerbüffel, zart und mager	240 g	38,90 €
<b>STEAK VOM WEISSEN ALASKA HEILBUTT*</b>	180 g	17,50 €
gegrilltes Genusserlebnis aus dem Meer		
<b>PAPPARDELLE</b>		12,90 €
mit Tims Pilzbolognese		
<b>KALBSKOTELETT*</b>	300 g	22,90 €
handselektiertes Kalbscarré aus Deutschland, Premiumfleisch aus der Manufaktur der höchsten Veredlung		
<b>Weinempfehlung</b>		
Côtes du Rhône Châteauneuf-du-Pape A.O.C.	0,75 l	39,90 €
<b>Craft-Bier-Empfehlung</b>		
SOLEYA – Saison	0,355 l	5,90 €

**DAS**  
**STEAKHOUSE**  
bei  
**TIM MÄLZER**

## **BURGER**

<b>TIMS BURGER*</b>	15,80 €
mit Dry Aged Chianina Rind und Limetten-Mayonnaise	
<b>Weinempfehlung</b>	
Zweigelt Leo Hillinger	0,75 l 29,90 €
Burgenland, Österreich	
<b>Craft-Bier-Empfehlung</b>	
MARZUS – Märzenbier	0,65 l 17,70 €
Braufactum	
<b>PULLED PORK RIP BURGER*</b>	11,50 €
mit AIDA Burgersauce	
<b>Weinempfehlung</b>	
Zweigelt Leo Hillinger	0,75 l 29,90 €
Burgenland, Österreich	
<b>Craft-Bier-Empfehlung</b>	
MARZUS – Märzenbier	0,65 l 17,70 €
Braufactum	
<b>SPICY SHRIMP BURGER*</b>	12,50 €
würzig-scharf	
<b>Weinempfehlung</b>	
Weingut Robert Weil	0,75 l 32,90 €
Rheingau, Deutschland	
Riesling halbtrocken	
<b>Craft-Bier-Empfehlung</b>	
NIGREDO – India Black Lager	0,33 l 6,70 €
Birrificio Italiano	

Alle Burger inklusive einem „Hauptdarsteller“ Ihrer Wahl

## CHIANINA

DRY-AGED CHIANINA BURGER



Die weltweit älteste Fleischtierrasse aus der Toskana

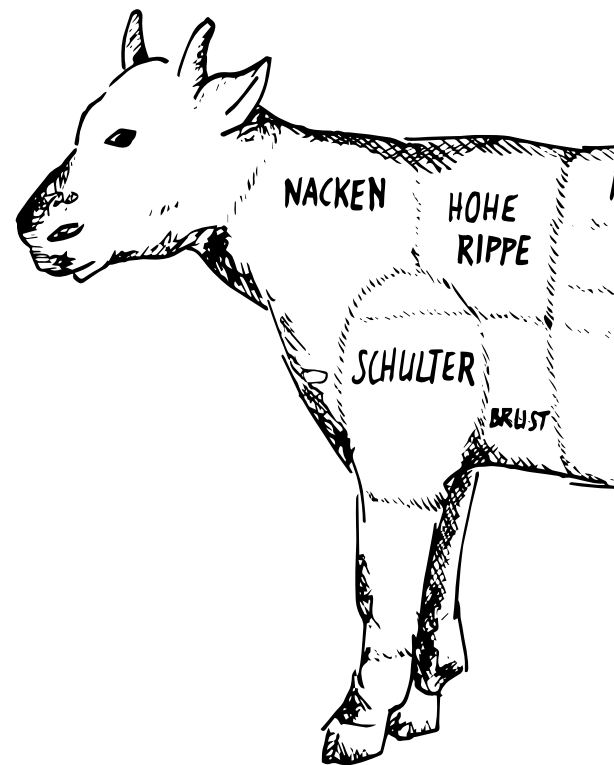
## SCHWEIN

EINZIGARTIGER GESCHMACK  
IN PREMIUM QUALITÄT



PORK RIBS

Butterart und saftig



## BISON

ZART, FRISCH-WÜRZIG  
UND FETTARM



ZARTES SCHULTERSTÜCK  
TERESMAJOR

Kerniger Geschmack.



TENDERLOIN

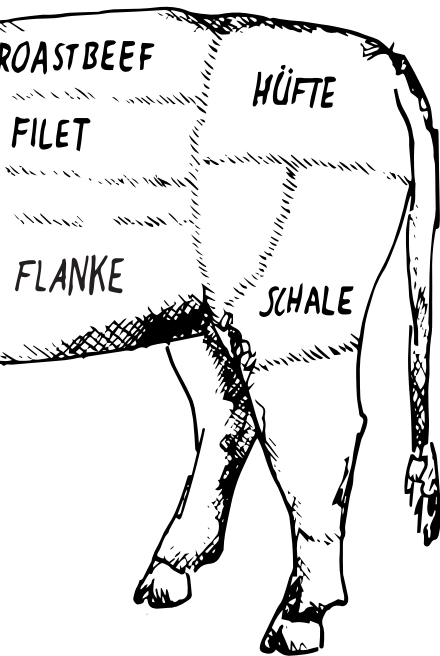
Filet vom  
Indianerbüffel

## KALB

KALBSKOTELETT  
Côte de Veau



der Klassiker der  
französischen Gourmetküche



## DRY AGED

RINDERSTEAKS NACH TRADITIONELLER ART  
TROCKEN AM KNOCHEN GEREIFT



AMERICAN RIB EYE  
Saftiges Stück  
aus der Hochrippe.

Mit typischem  
Fettauge.  
Zart und  
kraftvoll.

## US-BEEF

FÜR UNSERE  
AMERICAN STEAK FANS



US BEEF RIP SMOKED

Mariniert und smoked

**DAS**  
**STEAKHOUSE**  
bei  
**TIM MÄLZER**

## **WEITERE HAUPTDARSTELLER**

### **+ 1. ERSTER**

Röstzwiebel-Kartoffelstampf  
Rösti Pommes  
Süßkartoffel-Pommes  
Geröstetes Knoblauchbrot  
Makaroni mit Käse  
Home made Steakhouse fries

### **+ 2. ZWEITER**

Gegrillte Champignons  
Gegrillter Maiskolben  
Gegrilltes Gemüse der Saison  
Steakhouse Salat  
Gegrillter Spargel  
Glasierte Karotten

### **+ 3. DRITTER**

Pfefferjus  
Sauce Bèarnaise  
Kräuterbutter, hausgemacht  
Salsa Verde  
Tomaten Relish

Zu jedem Hauptgang sind drei Beilagen Ihrer Wahl inklusive, jede zusätzliche Beilage kostet 2,00 Euro.

## **FINALE**

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ohne den Klassiker geht es nicht	4,50 €
<b>NEW YORK MILCHSHAKE</b> Erdnussbutter, Cookies and Cream	6,50 €
<b>TIMS SCHOKOLADENTORTE</b> mit Tonkabohnen Eis	5,80 €



## **BRAUKREATIONEN**

- Clan – Scotch Ale** 0,75 l 15,50 €  
**Braufactum**  
Ein dunkles, ursprünglich aus Schottland stammendes obergäriges, trübes Bier. Sein leicht süßliches, Malz- und Karamell-Aroma resultiert aus dem englischen Aromahopfen. Die dezente Süße und eine leichte, angenehme Bitterkeit, machen es zum perfekten Begleiter für Fleischgerichte.
- Double Jack – American Pale Ale** 0,65 l 16,70 €  
**Firestone Walker**  
Das Firestone Double Jack ist ein amerikanisches Bier, gebraut aus nordamerikanischen Hopfensorten und nach dem Vorbild des India Pale Ale, ndas im 18. Jahrhundert besonders viel Hopfen enthielt. Doch das heutige Bier ist noch hopfenaromatischer und bitterer als damals – ein starker Genuss mit fruchtig-kräftigem Geschmack.
- Indra Weizen – Weizen India Pale Ale** 0,75 l 15,50 €  
**Braufactum**  
Dieser neue Bierstil ist eine Symbiose aus einem hopfenaromatischen, amerikanischen India Pale Ale und einem deutschen Weizenbier. Frisch und spritzig im Geschmack und dennoch mit deutlichen Frucht- und Bitternoten ausgestattet, lockt das Indra Weizen schon mit seinem betörenden Duft.
- Marzus – Märzenbier** 0,65 l 17,70 €  
**Braufactum**  
Sein besonderes Maischverfahren und ein hoher Gehalt an Karamellmalzen verleihen diesem Märzen-Bier seinen ganz besonderen Charakter: Eine wunderbare Bernsteinfarbe, kräftig-würzige Aromen und einen rauchig weichen Ausklang – ein echtes Geschmackserlebnis!

## **BRAUKREATIONEN**

### **Nigredo – India Black Lager** **Birrifacio Italiano**

0,33 l 6,70 €

Das pechschwarze Nigredo verbindet die beiden Bierstile India Pale Ale und Schwarzbier, woraus sich intensive Hopfen- und Röstaromen ergeben. Um dem Bier noch mehr Tiefe zu verleihen, wird ein Teil des verwendeten Hopfens vor dem Brauen geröstet. Der Geschmack ist dennoch überraschend leicht und vielfältig.

### **Progusta Harvest Edition – India Pale Ale** **Braufactum**

0,75 l 15,70 €

Für diese Harvest Edition wird frisch gezupfter Hopfen der Sorten „Hallertauer Mittelfrüh“ und „Magnum“ innerhalb eines Tages nach der Ernte eingebracht. Diese Erntefrische verleiht dem Bier ein noch intensiveres Hopfenaroma ohne jedoch zu offensiv zu sein. Seine Karamellsüße und Fruchtigkeit wird auch Craft Bier Einsteigern munden.

### **Soleya – Saison** **Braufactum**

0,355 l 5,90 €

Dieser Bierstil hat immer Saison – und auch wenn er ursprünglich nur gebraut wurde, um den Durst der Landarbeiter während der Ernte zu stillen. Hell, hochvergoren und mit einer ausgeprägten Hopfennote ist Soleya Saison eine gelungene Mischung aus Spritzigkeit und blumigen und fruchtigen Noten. Und auch der typische leichte Brotgeruch macht Lust auf mehr!

### **Vúdú**

0,75 l 14,70 €

### **Braufactum**

Für Vúdú werden dunkle Spezialmalze verwendet, die die nussbraune Farbe und eine große Dichte hervorbringen. Süße Fruchtnoten, Röstaromen und ein vollmundiger malzbetonter Körper folgen einem erfrischenden Einstieg. Und die leichte Sauernote zum Schluss sorgt für einen spannenden Geschmacksverlauf.

## STEAK-GENUSS FÜR ZU HAUSE

Qualität macht Lust auf mehr. Damit Ihnen der Abschied von AIDA zumindest kulinarisch nicht allzu schwer fällt, möchten wir Ihnen ein besonderes Angebot machen: Bestellen Sie sich großen Steak-Genuss für zu Hause! Zwei verschiedene Steak-Pakete von Otto Gourmet können Sie sich hier an Bord bestellen und schonend schockgefrostet bis an die Haustür liefern lassen (nur innerhalb Deutschlands möglich):

### **Buffalo Steak House Paket Starter**

124 Euro inkl. Versand

- 1 x Wagyu Skirt Steak (250-350 g)
- 2 x Hereford Ribeye dry aged (je 280 g)
- 2 x American Beef Striploin (je 250 g)
- 1 x Wagyu Burgerset (4 x 170 g + 4 x Brot)
- 3 Rezeptheftchen (Wagyu, Hereford, American Beef)

### **Buffalo Steak House Paket Deluxe**

165 Euro inkl. Versand

- 1 x Wagyu Skirt Steak (250-350 g)
- 1 x American Beef Tomahawk (ca. 800 g)
- 2 x Hereford Striploin dry aged (je 280 g)
- 1 x Wagyu Burgerset (4 x 170 g + 4 x Brot)
- 1 x Steaksauce „Smoky Low & Slow“
- 1 x Steaksauce „Georgia's Best“
- 5 Rezeptheftchen (Burger-Zubereitung, Wagyu, Hereford, American Beef, Bison)

Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

In compliance with statutory requirements we are obliged to advise you as follows: The consumption of raw or partly-cooked meat, poultry, fish, shellfish and eggs may pose a risk to health, in particular for individuals with a weakened immune system. We will be happy to fully cook these foods for you on request.

