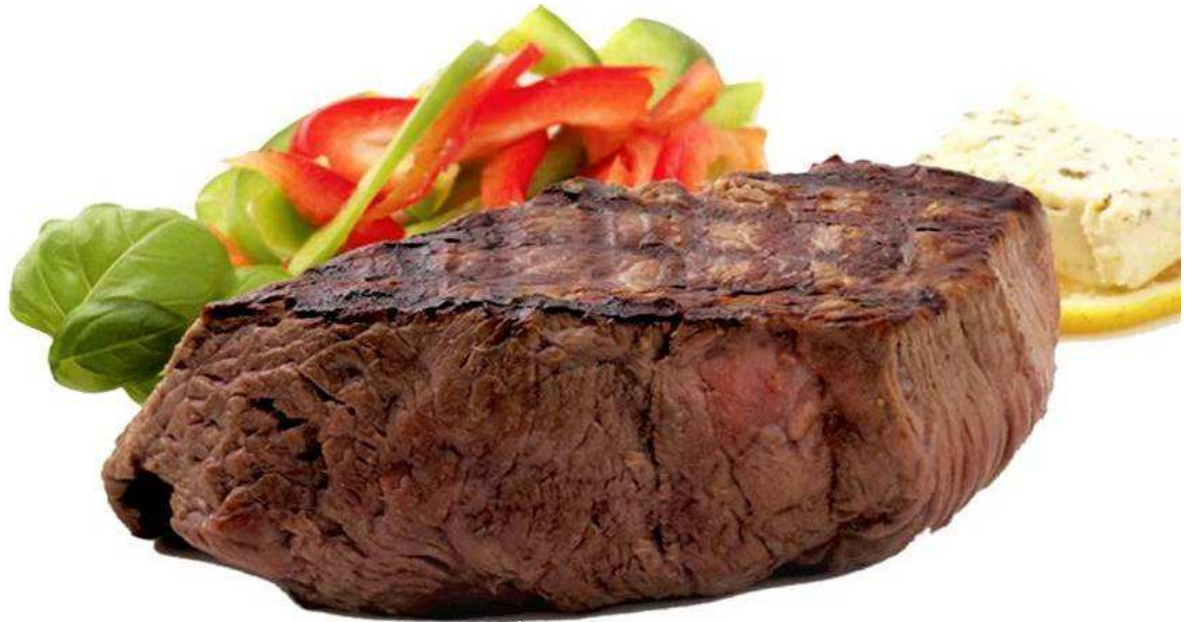


Restaurant

Wilson's



**BEST
STEAKS
IN TOWN**
ORIGINAL US PRIME BEEF



APPETIZER

OUR SHRIMP COCKTAIL

Garnelencocktail mit Cocktailsauce

€ 16,90

PRIME STEAK TARTAR

Klassisches Rindertartar

2,4 oz / 70 g € 9,90

4,8 oz / 140 g € 14,90

WILSON'S HOUSE SALAD

Gemischter Salat mit
mit ofenfrischem Knoblauchbrot

€ 8,90

CAESAR SALAD CLASSIC

Klassischer Caesarsalat

€ 9,90

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Caesarsalat mit Hähnchenbruststreifen

€ 12,90

CALIFORNIA SPINACH SALAD WITH BLUE CHEESE DRESSING

Spinatsalat mit Blauschimmeldressing

€ 12,90

SOUPS

LOBSTER BISQUE

Hummersuppe

€ 6,90

BOSTON CLAM CHOWDER

Muschelsuppe

€ 6,90



PASTA AND VEGETARIAN

FETTUCCINE WITH LOBSTER AND CLAMS

Fettuccine mit Hummer und Muscheln

€ 18,90

GNOCCHI SAINT LOUIS

Gnocchi mit Ruccola und Kirschtomaten

€ 10,90

FARMERS SWEET POTATO PIE

Süßkartoffelauflauf mit Blattspinat und Pinienkernbutter

€ 12,90

FLAMBÉ

OUR SPECIALITY PREPARED AT THE TABLE

Flambées

unsere Spezialität am Tisch zubereitet

FETTUCCINI LITTLE ITALY

Im Parmesan mit Whiskey flambiert,
mit Streifen vom Pastrami, Chili und Knoblauch

€ 14,90

BURGER

WILSON'S HOUSE BURGER

12 oz / 340 g bestes Rindfleisch mit Coleslaw und Kartoffelecken

€ 18,90

GIANT DOUBLE WILSON'S HOUSE BURGER

24 oz / 680 g bestes Rindfleisch mit Coleslaw und Kartoffelecken

€ 23,90



US PRIME STEAKS

BEST STEAKS IN TOWN

US-Beef is marbled with very fine veins of fat, which are important for the full flavor.

It melts in your mouth and could almost be eaten with a spoon instead of being cut.

The aroma: buttery-creamy. The consistency: tender to the palate.

US-Beef hat eine feine Fettmarmorierung, die entscheidend ist für den vollen Geschmack.

Es zerfließt fast auf der Zunge und könnte beinahe gelöffelt statt geschnitten werden.

Das Aroma: buttrig-sahnig. Die Konsistenz: zart schmelzend am Gaumen.

Enjoy it!

TEXAS HUFT STEAK

Steak from the hip / Steak aus der Rinderhüfte

10 oz / 285 g

€ 23,90

NEW YORK STRIP STEAK

Steak from the flat part of the back, is very strong and evenly marbled

with especially soft veins of fat. The flavour is somewhat meatier than Entrecôte.

Steak aus dem flachen Rinderrücken, ist sehr stark und gleichmäßig marmoriert mit besonders weichen Fett. Geschmack etwas fleischiger als beim Entrécôte.

10 oz / 285 g

€ 24,90

12 oz / 340 g

€ 29,90

CALIFORNIA RIB EYE STEAK

Steak from the upper prime rib.

The prime rib is a piece from the back of the cow between the 6th and 12th rib, characteristic is the fat center "eye".

Steak aus der Hochrippe. Hochrippe ist das Rückenstück des Rindes zwischen der sechsten und zwölften Rippe. Charakteristisch ist der Fettkern „Eye“

10 oz / 285 g

€ 28,90

12 oz / 340 g

€ 32,90

FILET MIGNON

Medallion from the part of the beef filet / Medaillon aus dem Teil des Rinderfilets

LADIES CUT

6 oz / 180 g

€ 31,90

GENTLEMAN CUT

8 oz / 230 g

€ 37,90



WILSON'S GIANT SPECIAL PRIME STRIP STEAK

Steak from the flat part of the back, is very strong and evenly marbled

with especially soft veins of fat. The flavour is somewhat meatier than Entrecôte.

Steak aus dem flachen Rinderrücken, ist sehr stark und gleichmäßig marmoriert mit besonders weichen Fett. Geschmack etwas fleischiger als beim Entrecôte.

20 oz / 580 g

€ 44,90

SIDE ORDERS FOR STEAKS

NEW ORLEANS

SAUTÉ POTATOES AND BEANS
SERVED WITH HOMEMADE NEW ORLEANS BUTTER

Deftige Bratkartoffeln und Bohnen
serviert mit hausgemachter New Orleans-Butter

NEW YORK LAUNCH

BAKED POTATO, SOUR CREAM, GRILLED TOMATO, CRISPY BACON AND HERB BUTTER
Ofenkartoffel, Sour cream, Grilltomate, krosser Speck und Kräuterbutter

EXPLANATION OF GRILL LEVELS / Erläuterung der Garstufen

RARE	blutig, (englisch)	kern roh
MEDIUM	rosa	halb durchgebraten
WELL DONE	durch(gebraten)	durchgebraten

NEW ENGLAND LOBSTER & CO

SURF & TURF SPECIAL

HALF A MAINE LOBSTER (10,5 oz) & LADIES CUT (6 oz)
Halber Hummer (300 g) & ein Filet Mignon Ladies Cut (180 g)

€ 49,90

MAINE LOBSTER

Hummer

½

Halber Hummer

10,5 oz

300 g

€ 24,90

1/1

Ganzer Hummer

21 oz

600 g

€ 34,90

EAST COAST CLAMS

Pfahlmuscheln

½dz

Halbes Dutzend

€ 16,90

1 dz

Ein Dutzend

€ 28,90

WITH COCKTAIL SAUCE, SALAD AND FRENCH BREAD

Mit Cocktailsauce, Salat und Baguette



CALIFORNIA

APPETIZER

MARINATED LETTUCE HEARTS WITH A HAZELNUT VINAIGRETTE AND BAKED SADDLE OF RABBIT

Marinierte Salatherzen mit Haselnuss-Vinaigrette
und gebackenem Kaninchenrücken

€ 9,90

CALIFORNIA CRAB CAKE

Kalifornisches Krabbenkuchlein mit Gurken-Dill-Nage

€ 12,90

SLICES OF BEEF WITH CHERRIES AND ROQUEFORT CHEESE

Marinierte Scheiben vom Rinderfilet
mit eingelegten Kirschen und Roquefort-Creme

€ 12,90

SOUPS

COLD SOUP OF PEACH AND MUSCATEL WINE

Pfirsich-Muskateller Kaltschale

€ 4,90



MAIN COURSES

STEAMED FILLET OF GROUPER WITH TOMATO-FENNEL VEGETABLES AND CARAMEL POTATOES

Zackenbarschfilet mit Kräutern im Staniol
mit Tomaten-Fenchel-Gemüse und Karamell-Kartoffeln

€ 24,90

GRILLED SCALLOPS SERVED ON APRICOT-BEANS SALPICON WITH CHILLI LIASON AND WILD RICE

Gegrillte Jakobsmuscheln
auf Aprikosen-Bohnen-Salpicon mit Chili-Liason und wildem Reis

€ 28,90

BRAISED VEAL CHEEKS SERVED IN A SAUCE OF RAISINS WITH SWEET POTATO PUREE

Geschmorte Kalbsbacken
in einer Sauce von Rosinen mit Süsskartoffelpüree

€ 28,90

BREAST OF GUINEA FOWL WITH LEMON JUICE SERVED WITH SWEET CORN PANCAKES AND PAN-FRIED BEANS

Perlhuhnbrust in Zitronenmarinade
serviert mit Maisplätzchen und Pfannenbohnen

€ 32,90



DESSERT

WHITE CHOCOLATE CHEESE CAKE

Käsekuchen mit weißer Schokolade

€ 6,90

CRÈME BRÛLÉE WITH BERRIES

Crème Brûlée mit Beeren

€ 6,90

MOLTON VALRHONA CHOCOLATE CAKE

Molton Valrhona - Schokoladenkuchen

€ 6,90

PECAN PIE

Pecannuss-pie
mit Lavendel-Mohn-Eis

€ 6,90

KEY-LIME-PIE

Limonen-Pie mit einem Ragout von Zwergorangen und Chili

€ 6,90

SOLLTEN SIE FRAGEN ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFEN HABEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER.

The law requires us to provide you with details regarding certain additives that may be present in the food you are served.
Please ask the server.