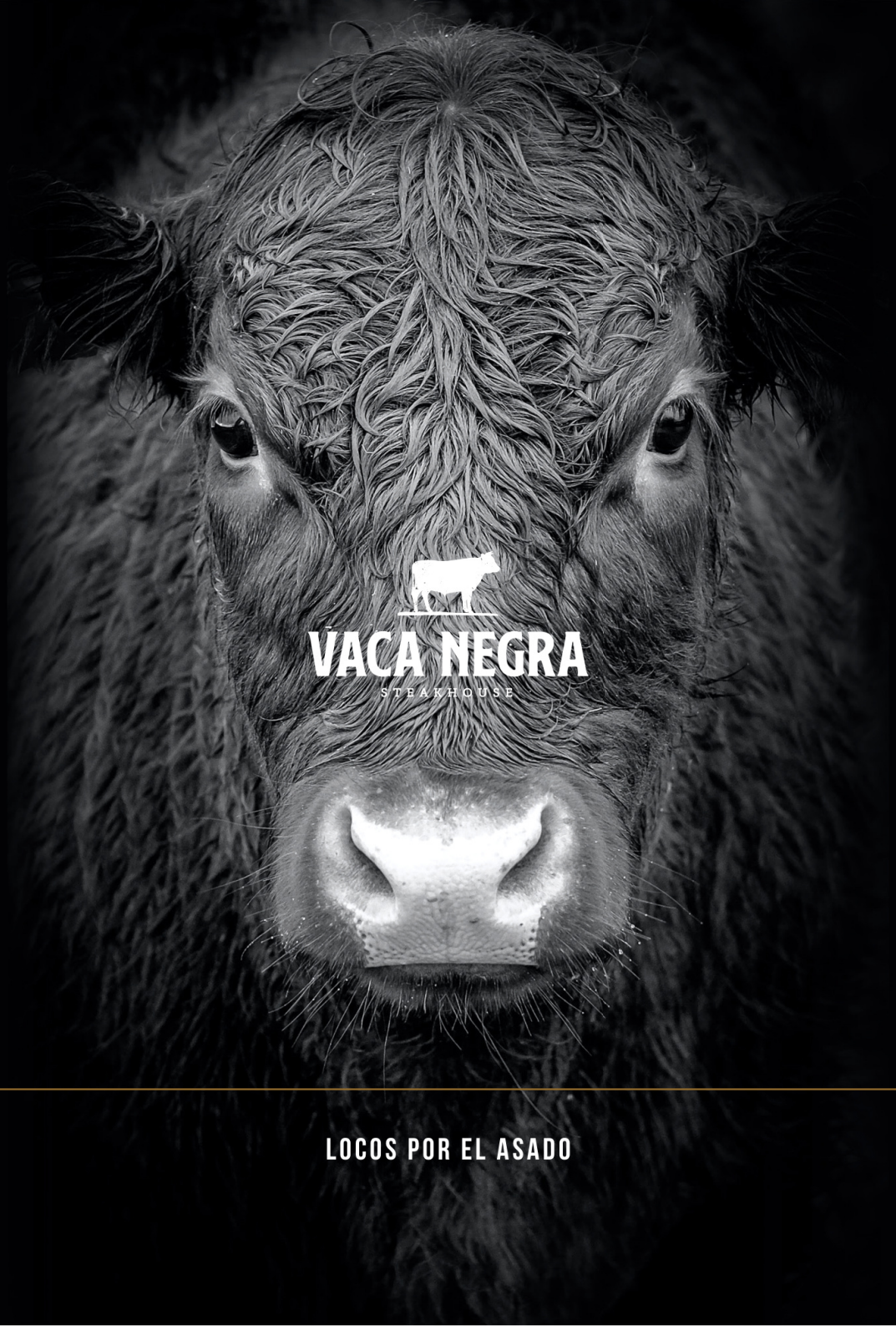


VACA NEGRA
STEAKHOUSE

LOCOS POR EL ASADO

Version: 27.10.2026

APERITIFS, COCKTAILS & COLD DRINKS

APERITIFS · HIGHLIGHTS

Hausaperitif Italicus Spritz 9,90
Italienischer Bergamottenlikör, Prosecco, Grapefruit, Minze

Pott.Stil Bitter Spritz 8,90
Krink Bitter Likör, Prosecco, Soda, Orange

Mühle4 Limoncello Spritz 9,50
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

Der Klassiker Negroni 9,50
Gin, roter Wermut, Campari, Orange

Villarnau Cava de Brut Reserva
0,1 l 6,90 · 0,75 l 29,00

Ginger Lemon Spritz 10,90
Krink Bitter Likör, Bitter Lemon, Ingwer

KLASSIKER

Hugo / Aperol Spritz / Lillet Wildberry 8,50

Campari Soda / Orange 7,50

Martini, 5 cl 5,20
Bianco / Dry / Rosso

Sherry Medium, 5 cl 4,50

LONG DRINKS & COCKTAILS

Espresso Martini M4 10,50
Bohnenglück Kaffeelikör Mühle 4, Wodka, Espresso

Espresso Martini M4 Deluxe 13,50
Bohnenglück Kaffeelikör, Rum Mühle4, Espresso

Cuba Libre 8,90
Rum, Limetten, Rohrzucker, Cola

Mojito 9,50
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze

Caipirinha 8,90
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Soda

Moscow Mule 9,50
Wodka, Ginger Beer, Zitronensaft, Limette

Moers Mule 9,50
Gin, Ginger Beer, Zitronensaft, Limette

Sex on the Beach 10,50
Orangensaft, Cranberry, Pfirsichlikör, Wodka, Orange

Pink Ginfizz 10,50
Hilbing Pink Gin, Prosecco, Wildberry

OHNE ALKOHOL

Virgin Mojito 6,50
Rohrzucker, Limetten, Limettensaft, Minze, Soda

Free Hugo 6,50
Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda

Safer Spritz 6,50
Apfelsaft, Hibiskussirup, Soda

COLD DRINKS

Lavendel-Berry Limonade, 0,4 l 5,50
Hausgemacht

Lemon Squash, 0,4 l 5,50
Hausgemacht

Eistee, 0,4 l 4,90
Zitrone / Pfirsich / Granatapfel, mit und ohne Kohlensäure

Taunus Quelle
0,25 l 2,90
0,75 l 7,90
Classic / Medium / Naturell

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix
0,2 l 3,20
0,4 l 5,80

Ginger Ale / Wildberry / Tonic / Bitter 3,50

Lemon / Ginger Beer, 0,2 l

Granini-Säfte
0,2 l 3,40
0,4 l 4,90
Orange / Apfel / Maracuja / Kirsche / Guave-Drachenfrucht / Banane / Grapefruit / Rhabarber

Granini-Säfte als Schorle
0,2 l 3,40
0,4 l 4,50

FASSBIER

Krombacher Pils
0,3 l 3,90
0,5 l 5,90

Starnberger Hell
0,3 l 3,90
0,5 l 5,90

Bolten Alt
0,3 l 3,90
0,5 l 5,90

Radler / Alster
0,3 l 3,90
0,5 l 5,90

Schweinebier
0,3 l 3,90
0,5 l 5,90
Alt mit Cola

Krefelder, 0,5 l 5,90
Alt mit Malzbier

San Miguel
0,3 l 3,90
0,5 l 5,90

FLASCHENBIER

Krombacher Weizen, 0,5 l 5,90
Mit & ohne Alkohol

Bananenweizen, 0,5 l 5,90

Krombacher Pils Alkoholfrei, 0,33 l 3,80

Radler Alkoholfrei, 0,5 l 5,90

Vitamalz, 0,33 l 3,90

VACA NEGRA
STEAKHOUSE

HOT DRINKS & DIGESTIFS

HOT DRINKS · LAVAZZA

Espresso	**2,80**
Espresso Macchiato	**3,50**
Espresso Doppio	**3,80**
Espresso Doppio Macchiato	**4,20**
Café Crema	**3,40**
Cappuccino	**3,90**
Café con Leche	**4,70**
Latte Macchiato	**4,50**
Latte Macchiato mit Flavour	**4,90**
Schokolade / Karamell / Vanille	
Latte Macchiato mit Likör	**7,20**
Mit gesalzenem Karamell-Likör	
Heiße Schokolade	**3,60**
Heiße Schokolade mit Sahne	**4,50**
Heiße Schokolade mit Karamell-Likör	**6,80**
Heiße Schokolade mit Likör und Sahne	**7,70**
Tee „Whittington“	**3,60**
Nr. 10 English Breakfast; Nr. 106 Pure Green; Nr. 113 Verbena & Mint; Nr. 4 Red Spring; Nr. 118 Chamomile Mix; Nr. 204 Vanilla Rooibos	
Frische Minze	**3,90**
Frische Minze mit Ingwer	**4,20**
Frische Minze mit Zitrone	**4,20**
Frische Minze mit Ingwer & Zitrone	**4,50**
Hafermilch	**+0,50**
Milchalternative	

DIGESTIFS · HIGHLIGHTS

Regional vom Niederrhein · Pott.Stil, Neukirchen-Vluyn

Krink Lakritzlikör, 2 cl	**3,20**
Krink Likör Salted Caramel, 2 cl	**3,20**
Krink Bitter Likör, 2 cl	**3,20**

MÜHLE4 · ST. HUBERT (KEMPEN)

One of World’s Best Destillerie 2024/25

Niederrheinische Zwetschge	**6,20**
Brand von der Vinschger Marille, 2 cl	**8,90**
Williams-Birnenbrand, 2 cl	**7,90**
Brand von der Roten Beete, 2 cl	**8,20**
Geist von der sizilianischen Rosa Grapefruit, 2 cl	**7,50**
Roggenbrand mit Ex-Laphroaig Finish, 2 cl	**6,90**
Für Whisky-Liebhaber	
Limoncello, 2 cl	**4,50**
K4 – Feinherber Kräuterbitter, 2 cl	**4,50**
Bohnenglück Kaffeelikör, 2 cl	**4,50**
Reisbrand, 2 cl	**6,20**
Eierlikör, 2 cl	**4,50**
Amarello, 2 cl	**4,80**

DIGESTIFS · KLASSIKER

Brandy, 2 cl	**6,50**
Carlos 1	
Cognac, 2 cl	**6,90**
Hennessy V.S.	
Grappa Tresterbrand, 2 cl	**4,90**
Grappa Nonino Riserva, 2 cl	**5,50**
Grappa Nonino Artigianale, 2 cl	**6,50**
Grappa Hilbing Malbec, 2 cl	**6,50**
Korn, 2 cl	**3,50**
Doppelkorn	
Fernet Menta, 2 cl	**3,90**
Ramazzotti, 2 cl	**4,50**
Averna, 2 cl	**4,50**
Jägermeister, 2 cl	**3,50**
Sambuca, 2 cl	**3,90**
Raki, 2 cl	**3,90**
Baileys, 2 cl	**4,50**
Disaronno, 2 cl	**4,50**
Amaretto, 2 cl	**4,50**
Marsala, 2 cl	**4,50**
Tequila, 2 cl	**4,50**
José Cuervo Especial Reposado	

EDLE TROPFEN

Eine Auswahl an edlen Gins, Rums, Whiskys und Wodkas können Sie beim Service-Personal anfragen.

SPECIAL CUTS

IRLAND

Irisches Tomahawk Steak **119,00**
1100–1300 g · Ribeye Tomahawk Steak am Knochen, mit 2 Tagesbeilagen

US NEBRASKA PRIME BEEF

Porterhouse USA G.O.P. 1200 g **159,00**
Mit 3 Tagesbeilagen und 2 Saucen

Cowboy Steak am Knochen USA G.O.P. **149,00**
Ca. 1200 g aus der Hochrippe, mit 3 Tagesbeilagen und 2 Saucen

AKTUELLE MENÜ-EMPFEHLUNGEN

Nur solange der Vorrat reicht

Australisches Wagyu Chuck Rib **59,00**
Ca. 250 g · Mit Chimichurri, Kartoffelpüree und Mandel-Knoblauch-Brokkoli

Kalbskotelett aus den Niederlanden **45,90**
Auf Kartoffelpüree mit Grillgemüse und Rotweinjus

AUSTRALIEN

Wagyu Rumpsteak, 150 g **69,00**

Wagyu Rumpsteak, 200 g **89,00**

Wagyu Rumpsteak, 300 g **135,00**

JAPAN

Japanisches Wagyu Roastbeef · A5 Marmorierung. Aus der Region Miyazaki. Wir empfehlen Rare oder Medium Rare.

Japanisches Wagyu Rumpsteak, 150 g **89,00**

Japanisches Wagyu Rumpsteak, 300 g **169,00**

STEAKPLATTEN ZUM TEILEN

Steakplatte für 2 **99,00**
Mit 2 Tagesbeilagen. 200 g Arg. Filet, 300 g Australische Hüfte, 300 g US Flanksteak.

Steakplatte für 4 **189,00**
Mit 4 Tagesbeilagen. 200 g Arg. Filet, 300 g Arg. Rumpsteak, 300 g Arg. Entrecote (Rib-Eye), 400 g US Flanksteak, 400 g Australische Hüfte.

Steakplatte Delüxe **199,00**
Mit 2 Tagesbeilagen. 200 g US Nebraska Filet, 150 g Japan Wagyu Rumpsteak, 150 g Australien Wagyu Rumpsteak.

GETRÄNKESPECIALS

Unsere Getränkespecials können beim Service angefragt werden.

DRY AGED

DEUTSCHLAND

Aus unserem Reifeschrank. Simmentaler Rind – deutsches Färsenfleisch. Alle Stücke am Knochen, mit 2 Tagesbeilagen.

T-Bone Steak
1200–1400 g — **109,00**

Entrecote
1200–1400 g — **99,00**

Rumpsteak
1100–1300 g — **89,00**

CHIANINA AUS ITALIEN

Aus unserem Reifeschrank. 2 Tagesbeilagen inklusive. Eine der ältesten Rinderrassen der Welt, beheimatet in der Toskana rund um Siena und Arezzo. Mageres, eiweiß- und vitaminreiches Fleisch mit kräftigem, leicht süßlichem Geschmack sowie feinen Holz- und Heunoten. 28 Tage im eigenen Dry Ager.

Chianina T-Bone Steak
1200–1300 g — **145,00**

Chianina Rumpsteak
1100–1200 g — **130,00**

Chianina Entrecote
1300–1600 g — **140,00**

Nur solange der Vorrat reicht.

VACA NEGRA
STEAKHOUSE

VORSPEISEN & SALATE

KALTE VORSPEISEN

Beef Tatar 21,50
Rinder Tatar mit Eigelb vom Wachtelei, dazu Brot

Lachs Tatar 19,50
Lachs Tatar mit Avocadocreme und Zitrone, dazu Brot

Tuna Tatar 22,50
Tatar vom roten Thunfisch mit Avocado, dazu Brot

Iberico Schinken 17,90
24 Monate gereifter Iberico-Schinken mit Tomatendip und Hausbrot

Carpaccio 18,50
U.S.-Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen

Käsevariation 16,50
Käseauswahl aus aller Welt, dazu Preiselbeeren und Hausbrot

Olivenmix 9,50
Olivenauswahl mit Brot und Dip

Bruschetta 9,50
Mit marinierten Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

PICA PICA

Gemischte Vorspeisen
für 2 Personen

23,50

WARME VORSPEISEN

Pimientos de Padrón 8,90
Gebratene Babypaprika mit Meersalz

Gambas al Ajillo 18,50
Gambas in der Pfanne gebraten mit Knoblauch, Olivenöl und Chili, dazu Brot

Champiñones al Ajillo 7,90
Gebratene Champignons mit Knoblauch

Gambas „Chef Soro“ 18,50
Gambas in Tomaten-Buttersauce, mit Cherrytomaten, Knoblauch, Chili, Zitrone und Meersalz

Cremige Burrata 16,90
Auf lauwarmem Kirschtomatenragout mit Basilikum und Pesto

SUPPEN

Alle Suppen servieren wir mit Brot.

Hokaido Ingwersuppe 7,90
Mit Kürbiskernöl

Tomatencremesuppe 7,90

SALATE

Caesar Salat 12,50
Romanasalat, Parmesan-Dressing und Croutons

Caesar Salat Kikok 17,90
Romanasalat, Kikok-Hähnchenbruststreifen, Parmesan-Dressing und Croutons

Caesar Salat Gambas 19,00
Romanasalat, Gambas, Parmesan-Dressing und Croutons

Avocado Salat 16,50
Bunter Salat mit Avocado, Gambas und Avocado-Dressing

Burrata Salat 17,50
Wildkräutersalat mit Burrata, frischem Basilikum, Kirschtomaten und Balsamico

Chef Salat El Soro 17,90
Lauwarmer Salat nach Chefkoch-Art mit Gambas, Hähnchenbrust, Rucola, Kirschtomaten, Champignons und Sweet-Chilli-Sauce

Caesar Salat mit Rinderfiletstreifen 21,00
Romanasalat, Rinderfiletstreifen, Parmesan-Dressing und Croutons

DRESSING

Wahlweise mit Joghurt-, Avocado-, Balsamico- oder Caesar-Dressing.

PRIME BEEF & MEAT

ARGENTINA PRIME BEEF

Rumpsteak

200 g	24,90
300 g	34,90
400 g	43,90

Hüftsteak

200 g	23,90
300 g	33,90
400 g	42,90

Entrecote (Rib-Eye)

300 g	39,90
400 g	49,90
500 g	59,90

Filet

200 g	37,90
300 g	54,90
500 g	79,90

AUSTRALIAN PRIME BEEF

Rumpsteak

200 g	32,90
300 g	41,90

Hüftsteak

300 g	34,90
400 g	43,90

Entrecote (Rib-Eye)

300 g	46,90
400 g	59,90

Filet

200 g	49,90
300 g	73,90

Teres Major 39,00
300 g

US NEBRASKA PRIME BEEF

Rumpsteak Striploin

250 g	36,90
350 g	49,90

Hüfte

300 g	35,50
400 g	44,50
500 g	53,50

Entrecote (Rib-Eye)

300 g	49,90
400 g	64,90

Filet Tenderloin

200 g	52,90
300 g	74,90

Flanksteak

300 g	36,90
400 g	46,90
500 g	55,90

VOM LAND & MEER

Surf & Turf 63,50

200 g Argentinisches Premium-Rinderfilet, gepaart mit Riesengarnele und Beilage

Surf & Turf · US Nebraska 78,00

200 g US Nebraska Filet, gepaart mit Riesengarnele und Beilage

VERSCHIEDENES

Kikok Hähnchenbrust 22,50

Hähnchenbrustfilet mit Tagesbeilage und Sweet-Chilli-Sauce

Patata Kikok 16,50

Ofenkartoffel gefüllt mit Kikok-Hähnchenbrust und Sauerrahm

VACA NEGRA
STEAKHOUSE

BEILAGEN & BURGER

BEILAGEN

Pommes Frites 4,90
Mayo oder Ketchup

Patatas de la Casa 5,50
Hausgemachte Kartoffelecken

Patatas mit Trüffel-Mayo 9,50

Patatas Provenzal 6,50
Petersilie & Knoblauch

Bratkartoffeln 6,50
Mit Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln 6,50

Kartoffelpüree 5,50

Kartoffelpüree mit Trüffel 9,50

Süßkartoffelpommes 6,50

Kartoffelkroketten 5,50

Baked Potato 6,90
Kartoffel aus dem Backofen mit Sauerrahm und Lauchzwiebel

BEILAGEN

Grillgemüse 7,90

Pimientos de Padrón 8,90
Gebratene Babypaprika mit Meersalz

Champiñones al Ajillo 7,90
Gebratene Champignons mit Knoblauch

Rahm-Blattspinat 6,50

Maiskolben 5,50
Mit Butter

Salat-Mix 7,50
Kleiner Salat mit Gurke und Tomate

Coleslaw 5,50
Krautsalat US-Style

Mandel-Knoblauch-Brokkoli 7,50

Röstzwiebeln 5,50

Spaghetti Aglio e Olio 8,90
Kleine Portion

BURGER

Alle mit Pommes Frites und Ketchup & Mayo

Hamburger 22,50
Hausgemachter Burger mit Tomate, Salat, eingelegter Gurke, Zwiebel und Sauce

Cheeseburger 23,50
Hausgemachter Burger mit Cheddarkäse, Tomate, Salat, eingelegten Gurken, Zwiebel und Sauce

Dry Aged Burger 27,50
Rindfleischburger aus Dry Aged Fleisch, mit Tomate, Salat, eingelegten Gurken, Zwiebel und Sauce

Wagyu Burger 31,50
Australischer Wagyu Burger mit Tomate, Salat, eingelegter Gurke, Zwiebel und Sauce

Double Cheeseburger 31,50
2 × hausgemachte Burgerpatties mit Cheddarkäse, Tomate, Salat, eingelegten Gurken, Zwiebel und Sauce

Lomitos el Argentino 28,50
Steakfleischstreifen im Lomitos Brot mit Spiegelei, Tomaten, Käse, Salat, eingelegten Gurken, Zwiebeln und Sauce.

SAUCEN

Chimichurri	3,50
Rotwein Jus	3,50
BBQ Jus	3,50
Kräuterbutter	3,50
Pfeffersauce	3,50
Café de Paris	3,90
Trüffel Mayo	3,90
Chili-Mayo	3,50
Sour Creme	3,50
Mayo / Ketchup	1,00

VACA NEGRA
STEAKHOUSE

FISCH, PASTA & DESSERTS

FISCH

Salmón 26,90
Gebratenes Lachsfilet mit Grillgemüse und Kartoffelpüree

Gambas 42,90
Zwei Riesengambas mit zwei Tagesbeilagen

Thunfischsteak im Sesammantel 39,00
mit Teriyaki Sauce und Beilage

Spaghetti Aglio e Olio 11,90
Mit Knoblauch, Peperoni, Petersilie, Kirschtomaten und Olivenöl

Spaghetti Aglio e Olio mit Gambas 19,90

Parmesan 2,00
Portion

KIDS-GERICHTE

Für Kinder bis 12 Jahre

Chicken Nuggets mit Pommes 9,90

Spaghetti Napoli 9,50

DESSERTS

Schoko Coulant 9,50
Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet, Vanilleeis, Karamellcreme und Minze

New York Cheesecake 9,50
Nach Art des Hauses, mit Himbeersorbet und Vanilleeis

Crème Brûlée 8,90
Mit marinierten Beeren

Panna Cotta 7,90
Mit Himbeer- und Mangosauce

Käsevariation 16,50
Käseauswahl aus aller Welt, dazu Preiselbeeren und Hausbrot

DESSERTS

Tartufo Classico 7,90
Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokocreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen.

Tartufo al Limoncello 7,90
Klassisches Halbgefrorenes aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonenbaiserstückchen.

Sorbet Becher · 3 Kugeln 7,50
Wahlweise Mango, Zitrone oder Himbeersorbet

Hausgemachtes Tiramisu 8,50

DESSERTVARIATION

Auswahl an verschiedenen Desserts

Für 2 Personen	Für 4 Personen
22,90	36,90

STEAK GUIDE

RIB-EYE STEAK

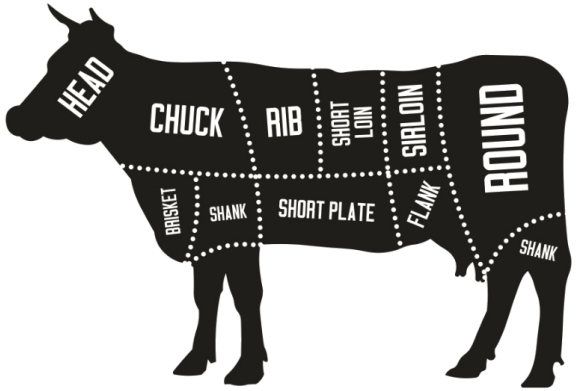
Das Rib-Eye Steak wird aus dem vorderen Rücken des Rindes geschnitten. Zu seinem Namen kam der Cut durch den innen liegenden Muskelstrang der Hochrippe, den Longissimus Dorsi – das „Eye of Round“. Dieses Muskelfleisch wird von Fettgewebe so umrahmt, dass es wie ein Auge aussieht.

RUMPSTEAK

Als Rumpsteak bezeichnet man eine Scheibe Rindfleisch vom Rücken des Tieres. Rump bezieht sich dabei auf den englischen Begriff für Kruppe, während Steak die Zubereitungsart beschreibt. Der Steakklassiker besitzt einseitig den typischen Fettrand.

FLANK STEAK

Das nur maximal 5 cm dicke Steak stammt aus dem Unterbauch des Rindes. Durch den relativ geringen Fettgehalt sollte dieses Stück bei hoher Temperatur für wenige Minuten gegrillt werden.



TERES MAJOR

Das Teres Major ist ein Schnitt aus der Rinderschulter und wird auch „Metzgerstück“ genannt.

TENDERLOIN / FILET

Der Muskel, aus dem das Tenderloin geschnitten wird, stammt aus dem inneren, wenig beanspruchten Lendenbereich des Rindes. Das Fleisch ist besonders mager und feinfaserig.

T-BONE STEAK

Das T-Bone Steak stammt aus dem vorderen Teil des Rinderrückens und zeichnet sich durch seinen T-förmigen Knochen aus, der den Teil des Roastbeefs vom Filet trennt.

TOMAHAWK STEAK

Das Tomahawk Steak umfasst den Cut des Rib-Eye Steaks. Das Fleisch ist wunderbar marmoriert und überzeugt durch seinen intensiven Geschmack.

GARSTUFEN

Rare · Blutig

Das Fleisch ist innen noch völlig roh und es tritt roter Fleischsaft aus. Außen ist eine leichte braune Kruste vorhanden.

Medium Rare · Rot

Das Fleisch ist außen knusprig und in der Mitte rosa und saftig.

Medium · Rosa

Die Fleischfarbe ist rosa und das Fleisch ist halb durchgebraten. Medium ist der Standard-Garpunkt für die meisten Gaumen.

Medium Well · Saftig

Das Fleisch ist durchgebraten, hat jedoch immer noch einen Hauch von Rosa in der Mitte.

Well Done · Durch

Das Fleisch ist bis zum Kern durchgebraten und braun. Der Biss ist kräftig.