



WI  
HARRY'S AMERICAN STEAKHOUSE  
SURF AND TURF

Taunusstraße 23 ◆ D-65183 Wiesbaden

Tel: 0611 / 532 42 320  
[www.harrysamericansteakhouse.de](http://www.harrysamericansteakhouse.de)

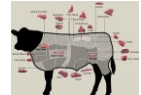
Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen Guten Appetit  
We look forward to your visit and do hope you enjoy your meal

VORSPEISEN / STARTERS	€URO
<b>-auch für den kleinen Hunger / Also as a snack</b>	
1. Seafood (Meeresfrüchte) Chowder <sup>5,B,I,N</sup> <Seafood chowder>	6,90
2. Amerikanische Rindfleischsuppe <sup>1</sup> <American beef >	6,90
3. Hummer und Garnelen Bisque <sup>1,5,A,B,G</sup> <Lobster and shrimp bisque>	8,90
4. BBQ Hähnchenflügel <sup>1,2,4,5,G</sup> <BBQ chicken wings>	7,90
5. Amerikanische Krebspuffer „Maryland Art“ mit sour cream dip <sup>B,D,G</sup> <Maryland crab cakes with sour cream>	10,90
6. Chorizo, würzige spanische Paprikawurst mit Baguette <sup>1,2,3,5,F,G</sup> <Chorizo Spanish sausage, spicy with French bread>	10,90
7. Marinierte Portobello Pilze mit Salat <sup>6</sup> <Marinated Portobello mushrooms with salad>	10,90
8. Caesar Salat mit gegrilltem Hähnchenbrust- Filet -auch vegetarisch verfügbar- <sup>1,5,G</sup> <Caesar Salad with grilled chicken breast> - also available only with vegetable -	13,50
9. Garnelen und Lachs „Stack“ <sup>1,5,A,B,G</sup> <Prawn and Salmon Stack>	11,50
10. Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons <sup>A,G,J</sup> <Lamb's lettuce with potato vinaigrette, bacon and croûtons>	11,50
11. Gegrillte große Garnelen mit Kräuterbutter und Knoblauchbrot <sup>1,5,A,B,G</sup> <Grilled jumbo shrimps with herb butter and garlic bread>	13,50
12. US Rinder Carpaccio mit Rucola, Trüffel Vinaigrette und gehobeltem Parmesan <sup>1,5,G,J</sup> <US Beef carpaccio with rocket salad, truffle Vinaigrette and shaved parmesan>	13,50
13. Gebratene Entenstopfleber auf Portwein- Emulsion mit Baquette <sup>5,A</sup> <Grilled duck foie gras with portwein emulsion and baquette>	13,00
14. Vorspeise Kombination aus #4+#6 & #11 für 2 Personen <sup>1,2,4,5,G</sup> <Combination of starters #4+#6 & #11 for two persons	33,30

SALAT / SALAD	€URO
15. Tomaten-Zwiebeln-Salat mit Hausdressing <sup>6,G</sup> <Tomato-onion-salad with homemade dressing>	4,00
16. Lauwarme Kartoffeln + Gurkensalat <sup>6</sup> <Luke warm potato+cucumber salad>	5,50
17. Gemischter Grünsalat mit Tomaten, Blauschimmelkäse und Hausdressing <sup>1,6,G</sup> <Mixed green salad with tomato, blue cheese with Homemade dressing>	7,50
18. Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G</sup> <Small side salad with homemade dressing>	5,50

**KINDERGERICHTE / FOR KIDS**

19. Mac 'n' Käse <sup>1,A,C,G</sup> <Mac 'n' Cheese>	6,50
20. Chicken Nuggets <sup>1,A,C,G</sup>	7,00



**HAUPTGERICHTE / MAIN COURSE**

mit Knoblauchbrot serviert / served with garlic bread

**BLACK ANGUS**

21. Entrecôte / Rib-Eye	ca. 150 g	16,90
22. Entrecôte / Rib-Eye	ca. 200 g	22,90
23. Entrecôte / Rib-Eye	ca. 300 g	29,90
24. Entrecôte / Rib-Eye	ca. 500 g	46,90

**BLACK ANGUS**

31. New York Sirloin / Rumpsteak	ca. 150 g	16,90
32. New York Sirloin / Rumpsteak	ca. 200 g	22,90
33. New York Sirloin / Rumpsteak	ca. 300 g	29,90
34. New York Sirloin / Rumpsteak	ca. 500 g	46,90
36. NY Sirloin / Rumpsteak US GOP	ca. 200 g	29,90
37. NY Sirloin / Rumpsteak US GOP	ca. 300 g	41,90

**NEBRASKA US PRIME BEEF**

41. Filet Mignon Nebraska	ca. 200 g	39,90
42. Filet Mignon Nebraska	ca. 300 g	59,90

**WAGYU / KOBE BEEF**

47. Wagyu / Kobe - Rib End	ca. 200 g	39,90
48. Wagyu / Kobe - Rib End	ca. 300 g	59,90
49. Wagyu / Kobe Hüftsteak / Sirloin	ca. 200 g	39,90
50. Wagyu / Kobe Hüftsteak / Sirloin	ca. 300 g	59,90
51. Prime Rib (Hochrippe) Nebraska	ca. 300 g	49,90
52. Prime Rib (Hochrippe) Nebraska	ca. 400 g	66,90
57. Tomahawk Steak AUSTRALIEN	ca.1.350 g	125,00
58. T-Bone Steak AUSTRALIEN	ca. 600 g	70,00





**WI**  
**HARRY'S AMERICAN STEAKHOUSE**  
**SURF AND TURF**

Taunusstraße 23 ◆ D-65183 Wiesbaden

Tel: 0611 / 532 42 320

[www.harrysamericansteakhouse.de](http://www.harrysamericansteakhouse.de)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen Guten Appetit  
We look forward to your visit and do hope you enjoy your meal

**HAUPTGERICHTE / MAIN COURSE** €URO

mit Knoblauchbrot serviert / served with garlic bread

25. Harry's Surf „n“ Turf mit 200 g Rib-Eye-Steak und Riesengarnelen <sup>B</sup> 30,90  
<Harry's Surf „n“ Turf with 200 g Rib-Eye-Steak and large king prawns>

35. „Surf n Turf“ Rumpsteak ca. 200 g 30,90

45. „Surf n Turf“ Filet Mignon ca. 200 g 47,90

55. „Surf n Turf“ Prime Rib (Hochrippe) ca. 300 g 57,90  
Nebraska, USA

61. Lammfilet mit Röstkartoffeln 27,90  
<Lamb filet with roast potatoes>

62. Lachsfilet mit Spinat 22,00  
<Salmon filet with spinach>

63. Hummer ½ ca. 325 g 30,00  
<Lobster 1/2>

64. Hummer ganz ca. 650 g 60,00  
<Whole Lobster>

**BEILAGEN / SIDES**

71. Kartoffelpüree 3,50  
<Mashed potatoes>

72. Röstkartoffeln 3,50  
<Roast potatoes>

73. Bratkartoffeln 3,50  
<Fried potatoes>

74. Steak Frites <sup>2</sup> ■ Ketchup oder Mayonnaise ohne Berechnung 4,00  
<Steak Fries> ■ Ketchup or mayonnaise no extra charge

75. Ofenkartoffel <sup>G</sup> 4,00  
<Baked potato>

76. Avacado mit Kartoffelpüree <sup>G</sup> 4,00  
<Avocado with mashed potatoes>

77. Maiskolben <sup>2</sup> 4,00  
<Corn on the cob>

78. Knoblauchbrot <sup>1,A,G</sup> 3,60  
<Garlic bread>

79. Gemischte Gemüse 4,50  
<Mixed vegetables>

80. Grüne Bohnen mit Speck 4,50  
<Green beans with bacon>

81. Blatt Spinat mit Zwiebeln 4,00  
<Leaf spinach with onions>



**SOBE HAUSGMACHT / DIPS HOMEMADE** €uro

83. Kräuterbutter <sup>G</sup> 2,00  
<Herb butter>

84. Paprika Dip, scharf <sup>6</sup> 2,50  
<BBQ sauce>

85. Pfeffersobé <sup>G</sup> 2,50  
<Pepper sauce >

86. Chimichurri argentinische grüne Soße <sup>6</sup> 2,50  
<Argentinean green sauce>

87. Sauce Béarnaise <sup>6</sup> 3,50  
<Bearnaise sauce>



**NACHSPEISE / DESSERTS** €uro

91. Warme Apfelkuchen mit Vanilleeis <sup>1,2,5,A,G</sup> 7,50  
<Warm apple pie with vanilla ice cream>

92. Käsekuchen mit Beerenragout <sup>1,2,5,A,C,G</sup> 7,50  
<Cheese cake with berry compote>

93. Schokoladensoufflé „Melting Pot“ mit Vanilleeis <sup>1,2,5,A,C,G</sup> 7,50  
<Chocolate soufflé “melting pot” with vanilla ice cream>

94. Crème Brûlée <sup>2,C,G</sup> 6,50  
<Crème Brûlée>

95. Original Sacher Torte mit Vanilleeis <sup>1,2,5,A,C,G</sup> 12,50  
<Original Sacher Torte with vanilla ice cream>

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
**OPENING HOURS:**

**MONTAG bis SAMSTAG**  
**MONDAY to SATURDAY**  
**18:00 - 22:30 Uhr / Hours**

**SPECIAL OPENING DAYS:**

**25. & 26. DEZEMBER 12.00 – 15:00 UND**  
**18:00 – 22:30 Uhr / Hours**  
**31. DEZEMBER 18:00 – 23:00 Uhr / Hours**

**MITTAG \* / LUNCH \***  
**GESCHLOSSEN / CLOSED**

**\* GEÖFFNET AB EINER**  
**GRUPPEN-RESERVIERUNG VON:**  
**\* OPEN FOR GROUP RESERVATION OF:**  
**10 PERSONEN / 10 PEOPLE**