

DAS BESTE VOM BEEF CLUB WINTER SPECIAL AUF DEM METZGERBLOCK IN DER MITTE DES TISCHES SERVIERT, PERFEKT ZUM TEILEN!

UNSERE BESTEN VORSPEISEN:

Beef Tatar, Avocado^{*} Tatar, Carpaccio vom Hirsch und roter Bete, Büffel Mozzarella mit gegrillter Blutorange und dem BEEF CLUB Gin Lachs Cut, serviert mit geröstetem Hausbrot und Butter

UNSERE BESTEN CUTS VOM GRILL UND AUS DEM BBQ SMOKER:

Der BEEF CLUB Cut, Rinderfilet, rosa Hirschrücken aus dem Drömling, das geheime Fleischteil vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Dazu reichen wir verschiedene

Grillsaucen^{*}, Kartoffel-Parmesan-Trüffel Stampf und Winterliches Grillgemüse

ab 2 Personen, pro Person:

48

mit passender Weinbegleitung:

14

VORSPEISEN

STARTER SET

Beef Tatar, Avocado* Tatar und hausgeräucherter Lachs mit Wasabi*-Sourcream, Hausbrotscheiben 14

DER BEEF CLUB GIN LACHS CUT

von uns gebeizt mit Atlantik Meersalz, Orangen und Gin, kalt und mild geräuchert, im Sashimi-Schnitt mit Meerrettich, Gurke, Apfel, Schmand, mit gegrilltem Hausbrot mit Kala Namak Salz 9 / 12

BEEF TATAR

frisch gewolfte Rindfleisch, gewürzt mit Luisenhaller Tiefensalz, serviert mit klassischen Zutaten, mit geröstetem Hausbrot und Butter

70g 16 / 150g 23

mit Café de Paris* Butter überbacken +3

EINE VIELZAHL UNSERER GERICHTE SERVIEREN WIR ALS VORSPEISE / HAUPTGANG

AVOCADO* TATAR

mit Murray River Salz Flocken, Fetakäse, gegrillter Kürbis, Tomate, Basilikum Grünkohl-Orangenpesto mit Walnüssen 9 / 12

CARPACCIO VOM HIRSCH

mit roter Bete aus der Asche gegart, karamellisierten Apfelspalten aus dem alten Land, Blutampfer, gehobelter Parmesan und gerösteten Walnüssen 12 / 16

MAISCREMESUPPE

mit frischem Mais, Rauchlachs, Chillisalz und Milchschaumchen 8

ÜBER OFFENEM FEUER GEGRILLT

CAESAR SALAT

feuergerösteter römischer Lattich* und Tomaten, Parmigiano Reggiano, Caesar Dressing*, serviert mit knusprigem Brot 7 / 10

mit Hähnchen Steak, zart und saftig gegart, mit knuspriger Haut ca. 250 g +18

SIZILIANISCHER SALAT VON ORANGEN MIT BÜFFEL MOZZARELLA UND BASILIKUM

Blutorange, Blondorange und Mandarine, mariniert mit Sylter Meersalzflöckchen, Olivenöl Extra Vergine, serviert mit Büffelmozzarella und Basilikum aus eigenem Anbau 8 / 12

Wir sind BIO-zertifiziert: DE-ÖKO-001 (ein paar wenige Zutaten aus nicht-ökologischer Herkunft erkennen Sie am: *)

Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt. Zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gern Auskunft.

Wir sind BIO-zertifiziert: DE-ÖKO-001 (ein paar wenige Zutaten aus nicht-ökologischer Herkunft erkennen Sie am: *)

Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt. Zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gern Auskunft.

VOM GEMÜSE- GARTEN DIREKT AUF DEN HOLZ- FEUERGRILL

ALS HAUPTGERICHT, ZUM TEILEN, ODER
SIE WÄHLEN DAZU FLEISCH ODER FISCH
ALS «BEILAGE»

WINTERLICHES GRILLGEMÜSE

an Grünkohl-Orangenpesto mit Wal-
nüssen, Sonnenflockensalz, auf offe-
nem Feuer gegrillt, z.B. Kürbis, Winter-
beete, Romanesco, Rosenkohl,
Apfel 7 / 13

OFENKARTOFFEL, IN BRASILIANISCHEM CHURASCO SALZ GEBACKEN

mit knusprig gebackenem Gemüse
Kräuter-Sour-Cream und Grünkohl-
Orangenpesto mit Walnüssen 10

„FRITTO MISTO VERDURA“

KNUSPRIG GEBACKENES GEMÜSE

paniert mit Mehl, Ei, Semmelbrösel
und Cornflakes, knusprig gebacken,
serviert mit Kräuter-Sour-Cream,
hausgemachter Chimichurri und Pepe-
ronata* 8 / 13

KÜRBIS ÜBER FEUER GEGRILLT

mit Sylter Meersalz, Gorgonzola, Basi-
likum aus eigenem Anbau, Walnüssen,
Apfelessig, Ahornsirup 7 / 12

UNSER KOPFSALAT:

im Ganzen serviert, zum Teilen oder
allein, mit feuergerösteter und gesal-
zener Zitrone, Olivenöl, gegrillten Pil-
zen, Walnüssen, Apfel, Kräutern 7

HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN FISCH UND FLEISCH «BEILAGEN»

VON UNSEREM GRILL:

RINDERFILET 80g	20
RUMPSTEAK aus dem Rücken 150g	24
HÄHNCHEN STEAK, zart und saftig, mit knuspriger Haut serviert ca.250g	24
BEEF CLUB CUT* 100g	7.5

BEEF CLUB CUT SPEZIAL-CUT VOM ANGUS OCHSEN*

ÜBER STUNDEN LOW AND SLOW

PERFEKT MEDIUM GEGART.

Danach am Stück über offenem Holz-
feuer gegrillt, geschnitten serviert: mit
Grillgemüse, Grillsauce* und Kartoffel-
Parmesan-Trüffel Stampf 200g 20

JE WEITERE 100G BEEF CLUB CUT +7.50

AB 500G AUF DEM METZGERBLOCK

zum Teilen serviert

Nur solange der Vorrat reicht!

BEEF CLUB SIGNATURES

BLACK ANGUS

URUGUAY

Ochsenfleisch* aus den weiten grünen Grasebenen Uruguays. Ganzjährige Weidehaltung, zart und mit sehr gutem Geschmack dank schöner Marmorierung

FILET	80g	20
	160g	33
	240g	44

RUMPSTEAK aus dem Rücken	150g	24
	300g	36

RIB EYE der marmorierte Klassiker mit Fettauge	350g	49
---	------	----

ANGUS RIND

ÖKOLOGISCHER LANDBAU BIOPARK

Unsere Hausmarke aus der Region, z.B. vom Biohof Gabriel, Arendsee/Salzwedel

FILET	80g	20
	160g	33
	240g	44
RUMPSTEAK aus dem Rücken	150g	24
	300g	36

RIB EYE der marmorierte Klassiker mit Fettauge	350g	49
---	------	----

TÄGLICH FRISCH UND HAUSGEMACHT

RINDERHACKSTEAK	180g	18
oder doppelt	360g	28

HÄHNCHEN STEAK

vom Demeter- und biozertifizierten Baukhof, Klein Süstedt: Leuchtturm für ökologische Landwirtschaft: authentisch, ehrlich, konsequent. Hier scharren, kratzen, picken die Hühner auf grünen Wiesen, im Sandbad und abends im warmen Stall.

Purer Genuss, zart und saftig gegart, mit knuspriger Haut serviert
ca. 250g 24

CUTS FÜR KENNER

FLAT IRON STEAK, Australien

Das Beste Stück aus der Schulter, wunderbar zart, nach brasilianischer Art rosa in der Churrasco-Salzkruste gegrillt

	150g	22
	300g	32

HIRSCHRÜCKEN STEAK, Deutschland

Aus den umliegenden Wäldern des Biosphärenreservats Drömling, kräftig und nussig

	200g	28
--	------	----

FLANK STEAK, MECKLENBURG VORPOMMERN

Spezieller Cut von der Flanke des Rindes, intensiv und saftig

	300g	28
--	------	----

Wir sind BIO-zertifiziert: DE-ÖKO-001 (ein paar wenige Zutaten aus nicht-ökologischer Herkunft erkennen Sie am: *)

Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt. Zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gern Auskunft.

AUS DEM MEER

LACHSFILET von der kalten Nordatlantikküste Schottlands, zart & saftig gegrillt

180g 27

SEETEUFEL KOTELETT* (MSC)

aus dem kalten Nordatlantik, festfleischig, ohne Gräten, saftig gegrillt

200g 34

UNSER SALZ-SOMMELIER SALZT DIREKT AM TISCH ALLE SIGNATURES NACH IHREN WÜNSCHEN

ZU JEDEM STEAK- ODER FISCHGERICHT
SERVIEREN WIR IHNEN EINE
GRILLSAUCE, WINTERLICHES GRILLGEMÜSE
UND KARTOFFEL-PARMESAN-
TRÜFFEL STAMPF

jede weitere Sauce 2.50

jede weitere Beilage 5

BEILAGEN

POMMES FRITES

GEBACKENE OFENKARTOFFEL mit Sauer-
rahm und hausgemachter Chimichurri

GEBRATENE KRÄUTERCHAMPIGNONS

GEBACKENES KRÄUTERBAGUETTE

HAUSGEMACHTER MAISBISKUIT

aus den Südstaaten der USA

WINTERLICHES GRILLGEMÜSE

BAKED BEANS

GEMISCHTER SALAT aus eigenem Anbau

CAESAR SALAT*

COLE SLAW SALAT

SAUCEN

KALT:

CAFE DE PARIS* Butter

HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI

Südamerikanische Kräutersoße aus
gegrillten Kräutern

BBQ-CRANBERRY-SAUCE*

PEPERONATA* Pikant-feuervergeröstet

GRÜNKOHL-ORANGENPESTO mit Wal-
nüssen

WARM:

PFEFFERSAUCE

WHISKEYSAUCE

BURGER RIBS & CO

Aus dem BBQ-Smoker: über Stunden «low and slow» mit Apfelholz geräuchert

KLASSISCHE SPARERIBS vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, über 10 Stunden zart und saftig geräuchert, mit Cole Slaw, Baked Beans, Maisbiskuit und Pommes Frites als Einzelportion: 20

PULLED BEEF BURGER Rinderschulter vom Ökologischen Landbau Biopark, über 14 Stunden zart und saftig geräuchert, gezupft, mit BBQ Sauce*, serviert im hausgemachtem Burger Brötchen, Cole Slaw, Apfel, Blattsalat, Mayonnaise, Pommes 17

STEAKHOUSE BURGER

Serviert im hausgemachten Burger-Brötchen, mit 180g frisch gewolftem Rindfleisch, Spiegelei, knusprigem Bacon, Ofenzwiebeln, unserer geheimen Burgersauce, Mayonnaise, Tomate, Blattsalat, Pommes Frites 19 für den doppelten Fleischgenuss + 7

STEAKHOUSE CHEESEBURGER

Serviert im hausgemachten Burger-Brötchen mit 180g frisch gewolftem Rindfleisch, Käse, Ofenzwiebeln, unserer geheimen Burgersauce, Mayonnaise, Tomate, Blattsalat, Pommes Frites 17 für den doppelten Fleischgenuss + 7

VEGGIE BURGER

“PULLED AUSTERNPILZ”

Serviert im hausgemachten Burger-Brötchen, mit gezupften, gebratenen Austernpilzen, BBQ-Sauce*, Avocado*, Grillgemüse, unserer geheimen Burgersauce, Tomate, Salat, Pommes Frites 16

„FKK“ BURGER

Alle unser Burger auch ohne Burger Brötchen erhältlich, mit Salat anstatt Brot

FRISCH AUS DEM SMOKER:

NORTH CAROLINA BBQ PLATTE

aus dem BBQ Smoker: «low and slow» mit Apfelholz geräuchert:

Pork Ribs vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, zart und saftig, hausgemachte Chorizo-Wurst*, Pulled Beef, Hähnchensteak, serviert mit Baked Beans, Maisbiskuit und Pommes Frites BBQ Cranberry Sauce*

als Einzelportion 27.90

DAZU PASST DAS BEEF CLUB CRAFTBIER.

Wir sind BIO-zertifiziert: DE-ÖKO-001 (ein paar wenige Zutaten aus nicht-ökologischer Herkunft erkennen Sie am: *)

Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt. Zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gern Auskunft.

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

**KLEINE VERFÜHRERISCHE DESSERTS
PRÄSENTIEREN WIR IHNEN
AM TISCH** 2.90

BEEF CLUB CHEESE CAKE
mit Sauerkirsch -Sauce 6

CHOCOLATE LAVA CAKE
mit Vanille Eis und warmen und flam-
bierten Sauerkirschen 7

**SCHOTTISCHER „STICKY TOFFEE
PUDDING“** mit Cheesecake- Cranberry
Eiscreme und einer Spur Fleur de
Sylt 7

AUS DEM FEUER

FEUERGERÖSTETER BANANA SPLIT
mit einer Spur Rauchsatz mit Schoko
und Vanilleeis 8

KÄSE

**KÄSE-TRIO VON UNSERER MOLKEREI
DELWES** Deichkäse, Hofkäse, Gorgon-
zola mit Feigensenf und Haselnuss-
brot 9

ETWAS GANZ BESONDERES

Schmelzende Zartbitterschokolade
aus unserer eigenen Manufaktur, mit
einem Hauch „Fleur de sol“, der Salz-
blume aus Portugal und
einem Glas Portwein „Noval Black
Port Reserve“ 5