

MITTAGSMENÜ

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE VOM GRILL ODER AUS DEM SMOKER

MITTAGSMENÜ VON 12.00-14.00 UHR:

Täglich wechselnd mit kleinem gemischten Salat aus eigenem Anbau und geröstetem Brot vom Grill mit einer Spur Meersalz, Tomate und Olivenöl

Selbstverständlich

auch vegetarisch

pro Person:

17.90

VORSPEISEN

STARTER SET

Beef Tatar, Avocado* Tatar und hausgeräucherter Lachs mit Wasabi*-Sourcream, auf feuergerösteten Hausbrot-scheiben 12

BEEF TATAR

frisch gewolfte Rindfleisch, gewürzt mit Luisenhaller Tiefensalz, serviert mit klassischen Zutaten, hausgemachtem Walnussbrot und Butter

70g 16 / 150g 23

mit Café de Paris* Butter überbacken +3

MAISCREMESUPPE

mit frischem Mais, Rauchlachs, Chillisalz und Milchschaumchen 8

AVOCADO* TATAR

mit Murray River Salzflöcken, Fetakäse, gegrilltem Spargel, Tomate, Mangosalsa, Basilikum 9 / 12

VOM GEMÜSE- GARTEN DIREKT AUF DEN HOLZ- FEUERGRILL

CAESAR SALAT

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

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

BATAVIA SALAT AUS EIGENEM ANBAU

im Ganzen serviert, zum Teilen oder allein, mit Pilzen, Walnüsse, Äpfel, Kräutern, Fleur de Sel, Hausdressing 7

SOMMER-GRILLGEMÜSE

mit feuergerösteter Chimichurri, Sonnenflockensalz, auf offenem Feuer gegrillter Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli Aubergine 7 / 13

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.

BEEF CLUB SIGNATURES

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

AUS DEM MEER

LACHSFILET* (MSC) aus den kalten Fjorden Norwegens, zart & saftig gegrillt
180g 27

RIESENGARNELEN* (MSC) aus Aquakulturen, in der Schale serviert,
5 Stück 33

**ZU JEDEM STEAK- ODER FISCHGERICHT
SERVIERN WIR IHNEN EINE AUSWAHL
AN GRILLSAUCE, SOMMERLICHES GE-
MÜSE UND POMMES FRITES.**

BEEF CLUB CUT

SPEZIAL-CUT VOM ANGUS OCHSEN*

**ÜBER STUNDEN LOW AND SLOW
PERFEKT MEDIUM GEGART.**

Danach am Stück über offenem Holzfeuer gegrillt, geschnitten serviert: mit Grillgemüse, Spanischer Peperonata* und Pommes Frites 200g 20

**JE WEITERE 100G BEEF CLUB CUT +7.50
AB 500G AUF DEM METZGERBLOCK**

zum Teilen serviert

Nur solange der Vorrat reicht!

BURGER RIBS & CO

STEAKHOUSE BURGER

Serviert im hausgemachten Burger-Brötchen, mit 180g frisch gewolfem 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 gewolfem 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

**DAZU PASST
DAS BEEF CLUB
CRAFTBIER.**

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

VERFÜHRERISCHE DESSERTS IM

ESPRESSO-TÄSSCHEN – EINE AUSWAHL
PRÄSENTIEREN WIR IHNEN

AM TISCH 2.90

BEEF CLUB CHEESE CAKE

mit Himbeer-Sauce 6

EISKAFFEE mit Schoko und Vanilleeis,

kaltem Kaffee und Schlagsahne 7

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.