

# **DAS BESTE VOM BEEF CLUB**

**AB 17:30 UHR**

**AUF DEM METZGERBLOCK  
IN DER MITTE DES TISCHES  
SERVIERT, PERFEKT ZUM TEILEN!**

## **UNSERE BESTEN VORSPEISEN:**

Beef Tatar, Avocado\* Tatar und gegrillter Pulpo (Msc\*) an Orangenhummus  
serviert mit geröstetem Hausbrot und Butter

## **UNSERE BESTEN CUTS VOM GRILL UND AUS DEM BBQ SMOKER:**

Der BEEF CLUB Cut\*, Rinderfilet, Secreto de Porco, Roastbeef.  
Dazu reichen wir verschiedene Grillsaucen\*, Grillgemüse und  
Pastinaken-Sellerie Püree.

## **DAS SÜSSE FINALE AUS UNSERER BIO-KONFITOREI**

Schokoladen Crème Brûlée mit Buttermilch-Zitronengrüseis

ab 2 Personen, pro Person:

59

mit passender Weinbegleitung:

14

## VORSPEISEN

### BEEF TATAR

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

70g 19 / 150g 29

### AVOCADO<sup>+</sup> TATAR

mit Murray River Salz Flocken, Fetakäse, gepickelten schwarzen Rettich, Gurke, gegrilltem Hausbrot und Kala Namak\*

80g 12 / 150g 16

### GEGRILLTER PULPO SALAT (MSC\*)

Winterfenchel, Staudensellerie auf Orangenhummus mit Olivenöl extra Virgin, 13 Jahre altem Balsamico, gegrilltem Hausbrot

20

### ROASTBEEF VOM UMI (KALT)

mit Chili Salz, asiatisch mariniertem Krautsalat und Miso-Mayonnaise mit gegrilltem Hausbrot

18

### BEEFTEA

Rinderkraftbrühe Mit geröstetem Tramezzini, Beeftatar und frittierten Kapern

9

### CHIMICHURRI KRÄUTER-FALAFFEL

mit Spinat-Minz Salat, Koriander Dip und Granatapfelkernen

12

## ÜBER OFFENEM FEUER GEGRILLT

### CAESAR SALAT

feuergerösteter römischer Lattich\* und Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, Caesar Dressing\*, gegrilltem

Hausbrot

8 / 11

mit Hähnchen Steak, zart und saftig gegart, mit knuspriger Haut

ca. 250 g

+ 24

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»

## GEGRILLTER CHICCORÉE

feuerverösteter Chiccorée, Orangen-  
hummus, geröstete Cashewkerne und  
Agavendicksaft 13

## SAISONALER SALAT

mit Pilzen, Gurke, Cherrytomaten,  
Feta, gerösteten Cashewkernen und  
gepickeltem schwarzen Rettich 12

## HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN FISCH UND FLEISCH ALS «BEILAGE» FRISCH VON UNSEREM GRILL:

RINDERFILET 80g 20

RUMPSTEAK aus dem Rücken 150g 23

HÄHNCHEN STEAK, zart und saftig, mit  
knuspriger Haut serviert ca.250g 24

LACHSFILET 180g 20

BEEF CLUB CUT\* 100g 8.90

# BEEF CLUB SPEZIAL-CUT BLACK ANGUS

## ÜBER STUNDEN LOW AND SLOW

### PERFEKT MEDIUM GEGART.

Danach am Stück über offenem Holz-  
feuer gegrillt, geschnitten serviert: mit  
Café de Paris\* Butter, Grillgemüse und  
Pastinaken-Sellerie Püree

200g 22.90

JE WEITERE 100G BEEF CLUB CUT 8.90

## AB 500G AUF DEM METZGERBLOCK

zum Teilen serviert

Nur solange der Vorrat reicht!

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 UNSERE BESTEN

## SCHWEIN

### „SECRETO DE PORCO“ VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Das „geheime Fleischteil“ ist ein spezieller Cut vom Rückendeckel, fein marmoriert und saftig

280G 29

## ANGUS RIND

### ÖKOLOGISCHER LANDBAU BIOPARK

Unsere Hausmarke aus der Region, zum Beispiel vom Biohof Gabriel in Arendsee/Salzwedel

<b>FILET</b>	160g	44
	240g	56
<b>RUMPSTEAK</b> aus dem Rücken	150g	32
	300g	48

<b>RIB EYE</b> der marmorierte Klassiker mit Fettauge	350g	52
---	------	----

## BLACK ANGUS

### URUGUAY

Ochsenfleisch\* aus den weiten grünen Grasebenen Uruguays. Ganzjährige Weidehaltung, butterzart mit sehr feinem Geschmack dank schöner

Marmorierung		
--------------	--	--

<b>FILET*</b>	160g	38
	240g	48

<b>FLANK STEAK*</b>	250g	35
---------------------	------	----

### NIEDERSACHSEN

#### SHIOMIZU DRY AGED RUMPSTEAK\* VOM BLACK HEIFER RIND

ShioMizu Aging – das bessere Dry Aging. Die wahrscheinlich zarteste Versuchung seit es Steaks gibt. Black Heifer ist sehr zartes Färsenfleisch von jungen, weiblichen Fleischerindern.

	150g	30
	300g	46

## GEFLÜGEL

### DEMETER UND BIOZERTIFIZIERT

vom Bauckhof, Klein Süstedt: Leuchtturm für ökologische Landwirtschaft: authentisch, ehrlich, konsequent. Hier scharren, kratzen, picken die Hühner auf grünen Wiesen, im Sandbad oder abends im warmen Stall.

### HÄHNCHEN STEAK

Purer Genuss, zart und saftig gegart, aus der Oberkeule, mit knuspriger Haut serviert ca. 250g 31

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.

## CUTS FÜR KENNER

### FLAT IRON STEAK, Uruguay\*

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

150g 25

300g 37

## AUS DEM MEER

LACHSFILET <sup>(MSC)</sup> aus den kalten Fjorden  
Norwegens, zart & saftig gegrillt

180g 31

WOLFSBARSCH\* <sup>(MSC)</sup>

200g 33

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

ZU JEDEM STEAK- ODER FISCHGERICHT  
SERVIEREN WIR IHNEN CAFE DE PARIS\*

BUTTER, GRILLGEMÜSE UND  
PASTINAKEN-SELLERIE PÜREE

jede weitere Sauce 2.50

jede weitere Beilage 5

## BEILAGEN

PASTINAKEN-SELLERIE PÜREE

POMMES FRITES

GEBACKENE OFENKARTOFFEL\*

mit Sauerrahm und Chimichurri

GEBRATENE KRÄUTERCHAMPIGNONS

SAISONALES GRILLGEMÜSE

GEMISCHTER SALAT

SAUTIERTER CASHEW-BABYSPINAT

## SAUCEN

KALT:

HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI

Südamerikanische Kräutersoße aus  
gegrillten Kräutern

CAFE DE PARIS BUTTER\*

RAUCHIGE BBQ-SAUCE\*

MISO-MAYONNAISE

ZWIEBEL BUTTER

WARM:

GETRÜFFELTE JUS

PFEFFERSAUCE

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.

## BURGER

### STEAKHOUSE CHEESEBURGER

im hausgemachten Burger-Brötchen mit 180g frisch gewolftem Rindfleisch vom Drömlings Rind, Käse, Ofenzwiebeln, unserer geheimen Burgersauce, Mayonnaise, Tomate, Blattsalat und Pommes Frites 17  
Doppelter Fleischgenuss + 7

### ASIAN CHICKEN BURGER

im hausgemachten Burger-Brötchen in Panko gebackenem Hähnchensteak, Miso-Mayonnaise, asiatisch mariniertem Krautsalat und Pommes Frites 18

### CHIMICHURRI-FALLAFEL BURGER

im hausgemachten Burger-Brötchen, hausgemachten Fallafel, Chimichurri, Avocadotatar und mariniertem Baby Spinat 16

## RIBS & CO

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

### KLASSISCHE SPARERIBS

Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, über 10 Stunden zart und saftig geräuchert mit asiatisch mariniertem Krautsalat und Pommes Frites 22

## SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

### KLEINE VERFÜHRERISCHE DESSERTS

#### PRÄSENTIEREN WIR IHNEN AM TISCH 2.90

### KARAMELISIERTE SCHOKO CRÈME BRÛLÉE

mit einer Kugel Monatseis und Salz-Honig Mandeln 8.5

### LEMON CHEESECAKE

mit flambierten Orangenfilets 8.5

## AUS DEM FEUER

### GEGRILLTER APFEL

mit Orangen-Likör Sorbet und veganem Schokoladen Fudge Brownie 6.5

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.