

# **DAS BESTE VOM BEEF CLUB**

**AB 17:30 UHR BIS 21:00  
AUF DEM METZGERBLOCK  
IN DER MITTE DES TISCHES  
SERVIERT, PERFEKT ZUM TEILEN!**

## **UNSERE BESTEN VORSPEISEN:**

Beef Tatar, Avocado\* Tatar und Büffelmozzarella mit gegrillten Pfirsich  
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\*, Salat und  
Pommes Frites.

## **PISTAZIEN CRÈME BRÛLÉE**

ab 2 Personen, pro Person:

59

mit passender Weinbegleitung:

14

## VORSPEISEN

### BEEF TATAR

frisch gewolfenes 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, Koriander, Mango Salsa,  
Gurke, Kirschtomaten, Wassermelone,  
gegrilltem Hausbrot und Kala Namak\*

80g 12 / 150g 16

### GEFLÄMMTES MELONEN CARPACCIO

Mit Feta , Mango Salsa, Gurke, Minze ,  
Rauchsalz, Oliven Öl und 13 Jahre al-  
tem Balsamico

12

## ÜBER OFFENEM FEUER GE- GRILLT

### CAESAR SALAT

feuergerösteter römischer Lattich\*  
und Kirschtomaten, Parmigiano Reggi-  
ano, Caesar Dressing\*, gegrilltem

Hausbrot 8 / 11

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

ca. 250 g + 24

### BÜFFELMOZZARELLA

Mit gegrillten Pfirsich, Sommer Toma-  
ten, Basilikum, Mango Salsa, Rauchsalz,  
Oliven Öl und 13 Jahre altem Balsamico

12/16

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»

## GEGRILLTES AUBERGINEN-RÖLLCHEN

Mit Feta gefüllt an Koriander-Tahin  
Dip, gemischten Salat, Mango Salsa  
und gegrilltem Hausbrot 18

## SOMMER SALAT

mit bunten Tomaten, Gurke, gegrillter  
Melone, Feta und Hausdressing

10

mit gegrillten Rinderstreifen

14.50

## CHIMICHURRI KRÄUTER-FALAFFEL

mit gemischten Salat, Koriander-Tahin  
Dip und Mango Salsa 15

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 CUT SPEZIAL-CUT

VOM BLACK ANGUS RIND

ÜBER STUNDEN LOW AND SLOW

PERFEKT MEDIUM GEGART.

Danach am Stück über offenem Holz-  
feuer gegrillt, geschnitten serviert: mit

Peperonata\*, Salat und Pommes

Frites 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 SCHWÄ- BISCH 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

FILET	160g	44
	240g	56

### RUMPSTEAK aus dem Rücken

	150g	32
	300g	48

### RIB EYE der marmorierte

Klassiker mit Fettauge	350g	52
------------------------	------	----

## BLACK HEIFER

### NIEDERSACHSEN

ShioMizu Aging – das bessere Dry Aging. Die wahrscheinlich zarteste Versuchung seit es Steaks gibt.

FILET*	160g	39
	240g	49

### RUMPSTEAK\* aus dem Rücken

	150g	30
	300g	46

### RIB EYE\* der marmorierte

Klassiker mit Fettauge	350g	55
------------------------	------	----

## 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\* (MSC) aus den kalten Fjorden  
Norwegens, zart & saftig gegrillt

180g 31

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

ZU JEDEM STEAK- ODER FISCHGERICHT  
SERVIEREN WIR IHNEN PEPPERONATA\*,  
SALAT UND POMMES FRITES

jede weitere Sauce 2.50

jede weitere Beilage 5

## BEILAGEN

### POMMES FRITES

### GEBACKENE OFENKARTOFFEL\*

mit Sauerrahm und Chimichurri

### GEBRATENE KRÄUTERCHAMPIGNONS

### SAISONALES GRILLGEMÜSE

### GEMISCHTER SALAT

### COLE SLAW

## SAUCEN

### KALT:

### HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI

Südamerikanische Kräutersoße aus  
gegrillten Kräutern

### CAFE DE PARIS BUTTER\*

### PEPPERONATA\*

### RAUCHIGE BBQ-SAUCE

### CHILI-MAYONNAISE

### MANGO SALSA

### WARM:

### PFEFFER SAUCE

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

### BEEF CLUB CUT BURGER

im hausgemachten Burger-Brötchen  
mit 120g Beef Club Cut, Chili-mayo,  
Chili-Käsesauce, Ofenzwiebel, Grill-  
paprika und Pommes Frites 18.90

### BÜFFELMOZZARELLA BURGER

im hausgemachten Burger-Brötchen,  
mit Mango Salsa, Ofenzwiebel, Bunten  
Sommer Tomaten und Rocula

17

## SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

### SCHWARZES KOKOS EIS

mit flambierter Ananas und einer  
Spur Rauchsatz 7.5

### PISTAZIEN CRÈME BRÛLÉE

mit Erdbeereis, frischen Früchten  
und Beeren 8.5

### GEGRILLTER PFIRSICH

mit Schoko Streuseln, Vanilleeis  
und Persischen Blau Salz 9

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.