

# **DAS BESTE VOM BEEF CLUB**

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

## **UNSERE BESTEN VORSPEISEN:**

Beef Tatar, Avocado\* Tatar, Büffel Mozzarella mit spätsommerlichen Pfirsich, und der BEEF CLUB Lachs Cut, serviert mit Hausbrot und Butter

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

Der BEEF CLUB Cut, Rinderfilet, Rumpsteak, das geheime Fleischteil vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Dazu reichen wir verschiedene Grillsaucen\*, Kartoffel-Parmesan-Stampf mit geröstetem Blumenkohl und Grillgemüse

ab 2 Personen, pro Person:

48

mit passender Weinbegleitung:

14

# VORSPEISEN

## STARTER SET

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

## DER BEEF CLUB LACHS CUT

von uns gebeizt mit Atlantik Meersalz, kalt und mild geräuchert, im Sashimi-Schnitt mit Meerrettich, Gurke, Apfel, Schmand, mit gegrilltem Hausbrot 9 / 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

## AVOCADO\* TATAR

mit Murray River Salz Flocken, Fetakäse, Pfirsich, Tomate, Mangosalsa, Basilikum 9 / 12

## AVOCADO\*

gefüllt mit Avocado\* Tatar, Rauchlachs mit Wasabi\*-Sourcream, Mango, Sprossen und Kräutern, serviert mit geröstetem Hausbrot 13

## BATAVIA SALAT AUS EIGENEM ANBAU

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

## MAISCREMESUPPE

mit frischem Mais, Rauchlachs, Chillisalz und Milchschaumchen 8

# ÜBER OFFENEM FEUER GE-GRILLT

## 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. 250-280g +18

## SPÄTSOMMER PFIRSICH MIT MANGO UND BÜFFEL MOZZARELLA

Pfirsich mit Mango, Basilikum aus eigenem Anbau, Sylter Meersalz flocken, altem Balsamico und Olivenöl Extra Vergine 8 / 12

EINE VIELZAHL UNSERER GERICHTE SERVIEREN WIR ALS VORSPEISE / HAUPTGANG

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»

## SOMMER-GRILLGEMÜSE

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

## OFENKARTOFFEL, IN BRASILIANISCHEM CHURASCO SALZ GEBACKEN

mit knusprigen Austernpilzen und  
Kräuter-Sour-Cream 10

## KNUSPRIG GEBACKENE AUSTERNPILZE

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

## JUNGE MÖHREN ÜBER FEUER GEGRILLT

mit Sylter Meersalz, Linsen, Spinatsa-  
lat, Walnüssen, Apfelessig, Ahornsirup  
(vegan) 7 / 12

## HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN FISCH UND FLEISCH «BEILAGEN» VON UNSE- REM GRILL:

RINDERFILET 80g 13

RUMPSTEAK aus dem Rücken 150g 16

HÄHNCHEN STEAK, zart und saftig, mit  
knuspriger Haut serviert

ca.280-300g 18

RIESENGARNELEN\* (MSC) mit Kräutern  
mariniert und in der Schale serviert

3 Stück 15

# 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, Spanischer Peperonata\*  
und Kartoffel-Parmesan-Stampf mit  
gerösteten Blumenkohl 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 Bauckhof, 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

240-260g 24

## CUTS FÜR KENNER

**FLAT IRON STEAK** Das Beste Stück aus der Schulter, wunderbar zart, nach brasilianischer Art rosa in der Churrasco-Salzkruste gegrillt 150g 19  
300g 29

### SCHWEINEKOTELETT VOM DUROC LANDSCHWEIN

vom Demeter-Bauckhof, Klein Süstedt, mit Knochen serviert 350-400g 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.

## 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

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

ZU JEDEM STEAK- ODER FISCHGERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EINE AUSWAHL AN GRILLSAUCE, SOMMERLICHES GEMÜSE UND KARTOFFEL-PARMESAN-STAMPF MIT GERÖSTETEM BLUMENKOHLE.

jede weitere Sauce 2.50

jede weitere Beilage 5

## BEILAGEN

POMMES FRITES

GEBACKENE OFENKARTOFFEL mit Sauerrahm und hausgemachter Chimichurri

GEBRATENE KRÄUTERCHAMPIGNONS

HAUSGEMACHTES MAISBROT

SOMMERLICHES 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-feuerverbraten

WARM:

PFEFFERSAUCE

# BURGER RIBS & CO

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

**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

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

## 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

# AB 18.00 UHR

## 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, knusprige Chicken Wings serviert mit Baked Beans, Maisbrot und Pommes Frites sowie hausgemachter BBQ-Cranberry-Sauce\* und scharfer Peperonata Sauce\*  
als Einzelportion 24.90

## 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

VERFÜHRERISCHE DESSERTS IM  
ESPRESSO-TÄSSCHEN – EINE AUSWAHL  
PRÄSENTIEREN WIR IHNEN  
AM TISCH 2.90

BEEF CLUB CHEESE CAKE  
mit Himbeer-Sauce 6

CHOCOLATE LAVA CAKE  
mit Vanille Eis und Rum\*-Früchten 7

TARTE TATIN vom spätsommerlichem  
Pfirsich, klassische französische Tarte,  
serviert mit Vanille Eis und fruchtiger  
Himbeersauce 8

## AUS DEM FEUER

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

## KÄSE

KÄSE-TRIO VON UNSERER MOLKEREI  
DELWES Deichkäse, Hofkäse, Blau-  
schimmelkäse mit Feigensenf und Ha-  
selnussbrot 9