

DAS BESTE VOM BEEF CLUB

BEEF CLUB TASTING MENU

HAUSGEBACKENES OFENFRISCHES SYLTER BROT	4,50 €
aus unserer Manufaktur Olivenöl Maldon Sea Salt [Aa, Ab]	
MARINierter HEISSGERÄUCHERTER TERIYAKI LACHS	18,00 €
Ponzu grüner Spargel Tomate [13, D, F, J]	
GEGRILLTER KALBSRÜCKEN „VITELLO STYLE“	35,00 €
Frühgemüse Bärlauch geräucherte Forelle [C, D, F, G, J]	
KARAMELLISIERTE SAUERRAHM-TARTE	10,00 €
Rhabarber Erdbeergel Krokant-Eis [Aa, C, G]	

MENUPREIS pro Person	59,00 €
-----------------------------	----------------

PASSENDE WEINBEGLEITUNG pro Person	18,00 €
---	----------------

GUT ZU WISSEN: Sämtliche Eisspezialitäten werden in unserer hauseigenen Manufaktur in Bio-Qualität frisch produziert.

SNACKS

Hausgebackenes ofenfrisches Sylter Brot aus unserer Manufaktur | Olivenöl | Maldon Sea Salt [Aa, Ab] 4,50 €

Grüne und schwarze Mammut Oliven | Grana Padano [G] 6,50 €

GRILL STARTERS NICE TO SHARE

BEEF TATAR

Black Angus Rind | Crunchy Kapern | Crème fraîche | Schnittlauch | Öl | Eigelbcreme | Kala Namak Salz [C, G, I, J] 19,00 €

FLAMED SAIBLING

Buttermilch | Gurken-Relish | gegrillter Lauch | Nordur Meersalz [D, F, G] 19,00 €

TAGLIATA VOM SECRETO IBÉRICO

gebrannte Paprika-Emulsion | Avocado-Relish | Kartoffelpüree | Olivenkrokant [F, G, J, L] 16,00 €

GEBACKENE AUBERGINE

Baba Ganoush | Sesam | Granatapfel [K] 12,00 €

CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA

Gegrillte Zucchini | Olivenöl | Himbeer-Balsamico | Palm Island Salt [5, G] 18,00 €

GEGRILLTER RÖMERSALAT

Knuspriger Parmesan | Sardine | Limette-Knoblauch-Dressing | Zupf-Croûtons [Aa, C, D, G] 12,00 €

BC SLIDER

Hausgebackenes Mini Brioche | Beef | Bacon | Relish | Cheddar | Trüffelcreme [5, Aa, C, G, J, L] **8,00 €**

FIRE TACO

Black Angus Roastbeef Streifen | Avocado | Rotkraut | Spicy Salsa | Limette | Koriander [Aa, K] **18,00 €**

VEGGIE FIRE TACO

Hummus | gegrillte Aubergine | Sesam | Limette | Sakura Kresse [Aa, K] **14,00 €**

WEINEMPFEHLUNG

RIESLING BUNDSCHIEFER

Weingut Josef Spreitzer, Rheingau, Deutschland

SYRAH „SKAAPVELD“

Weingut M.A.N.Family Wines, Stellenbosch, Südafrika

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere vielseitige Weinkarte.

BEEF CLUB CUT

Gerne informieren wir Sie persönlich über die tagesaktuell verfügbaren Cuts.

24 STUNDEN LOW AND SLOW MEDIUM GEGART

30,00 €

Danach am Stück über offenem Holzfeuer gegrillt und geschnitten serviert – mit rauchigem Apfel-Zwiebel-Relish 200 g [L]

Je weitere 100 g Beef Club Cut Butchers Block Fab Four

+ 14,00 €

FAMILY SPECIAL – SHARING STYLE

für vier Personen 800 g Special Cut | 4 Beilagen & Dips nach Wahl

99,00 €

WEINEMPFEHLUNG

PRIMITIVO TORCICO DA SALENTO IGT

Weingut Tormaresca, Apulien, Italien

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere vielseitige Weinkarte.

BEEF CLUB HITS

BLACK ANGUS I URUGUAY

Aus ganzjähriger Weidehaltung, bekannt für zarte Textur, feine Marmorierung und intensives, natürliches Aroma

FILET	100 g	22,00 €
	200 g	40,00 €
	300 g	56,00 €

ROASTBEEF aus dem Rücken	150 g	25,00 €
	300 g	38,00 €

RIB EYE von der Färsen mit dem charakteristischen Fettag	350 g	49,00 €
--	-------	---------

FLANKSTEAK vom US Black Angus	250 g	35,00 €
-------------------------------	-------	---------

SECRETO IBÉRICO	250 g	29,00€
vom Ibérico Schwein		

Das Secreto Ibérico (oft auch „geheimes Filet“ genannt) ist ein besonders hochwertiges Teilstück, das aufgrund der Marmorierung, extremen Zartheit und dem nussigen Geschmack als Delikatesse geschätzt wird.

WEINEMPFEHLUNG

KAIKEN ESTATE MALBEC

Weingut Kaiken, Mendoza, Argentinien

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere vielseitige Weinkarte.

SIGNATURES

BEEF CLUB BURGER

18,00 €

180g frischgewolfte Rindfleisch | hausgebackenes Brioche Bun | Bacon | Cheddar | Apfel-Zwiebel-Relish | Trüffelcreme [Aa, C, G, L]

MAISPOULARDE VOM GRILL

24,00 €

zart und saftig gegart | mit knuspriger Haut serviert ca. 240 g

VEGGIE GRILL GENUSS

PLANTED STEAK vom Grill 120 g [F, J]

26,00 €

BURNT KOHLRABI

15,00 €

Mandel-Labneh | Petersilienpulver | Thymian | Zitrone [G, Ha]

GEGRILLTES AUS DEM MEER

DORADE ROYAL IM GANZEN

Camping Style | Salz-Zitronen-Butter | Chili | Petersilie [G, D]

35,00 €

ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN

3 Stück | ca. 350 g | Knoblauch | Limette | Koriander [B]

39,00 €

WEINEMPFEHLUNG

CHARDONNAY GNARLY HEAD

Weingut Gnarly Head, Kalifornien, USA

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere vielseitige Weinkarte.

BEILAGEN

je 5,00 €

- Mediterranes Ofengemüse
- Gebratene Champignons mit Schnittlauch
- Gebackene Grenaille-Kartoffeln mit Sour Cream [G]
- Gartensalat
- Steakhouse Fries
- Frischer Blattspinat | Parmesancrunch [G]
- Cremiges Kartoffelpüree mit Olivenöl und Taggiasca Olivenkrokant [G]

SAUCEN & DIPS

je 3,00 €

- Sauce Bernaise [13, C, G, J, L]
- Paprika-Chili-Mayonnaise [C, J, L]
- Salsa Verde
- Rauchiges Apfel-Zwiebel-Relish [L]
- Knoblauch-Kräuterbutter [G]
- Jus vom Rind [13, I, J, L]

KIDS KARTE

KIDS BURGER

90g frischgewolfte Rindfleisch | hausgebackenes Brioche Bun | Salat | Ketchup | Mayonnaise | Pommes Frites [Aa, C, G, J]

9,50 €

CHICKEN CROSSIES

Panierte Hähnchenstreifen | Pommes Frites | Dip [Aa, C]

8,50 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | H Schalenfrüchte | I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da alle unsere Speisen in einer Produktionsstätte hergestellt werden, kann es zu Kreuzkontaminationen mit anderen Lebensmitteln kommen.
Bitte teilen Sie unserem Personal alle Unverträglichkeiten und Allergien mit, damit wir bei der Zubereitung der Gerichte darauf Rücksicht nehmen können.