



# BEEF CLUB

FIRE & SALT

**HEISSE GLUT, AROMATISCHER  
RAUCH, ERLESENES SALZ: SEIT  
URZEITEN HABEN FEUER UND  
SALZ EINE GROSSE  
BEDEUTUNG FÜR DIE  
MENSCHHEIT.**

Feuer spendet Wärme und Licht, Salz ist der Ursprung des Lebens. Im BEEF CLUB begeben wir uns auf eine kulinarische Reise zum Ursprung des Geschmacks. Sorgfältig ausgewählt sind all unsere Produkte: aus nachhaltiger Landwirtschaft und in hervorragender Qualität. Ergänzt werden unsere Speisen durch erstklassige Weine, besondere Gins, sowie exklusive Cocktails.

**FEUER UND SALZ MACHEN WIR  
IM BEEF CLUB ZU EINEM  
URSPRÜNGLICHEN ERLEBNIS  
FÜR DIE SINNE. AUTHENTISCH,  
NATÜRLICH, PUR.**

# **DAS BESTE VOM BEEF CLUB**

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

## **UNSERE BESTEN VORSPEISEN:**

Beef Tatar, BEEF CLUB Lachs Cut,  
gegrillter Ceaser-Salat serviert mit  
geröstetem Sylter Weißbrot und Butter  
mit persischem Blausalz

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

Der BEEF CLUB Cut, Rinderfilet,  
Rumpsteak und Karee von Duroc  
Schwein. Dazu reichen wir verschiedene  
Grillsaucen, Kartoffelpüree und  
winterliches Grillgemüse

**AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 65**

**MIT PASSENDER WEINBEGLEITUNG 14**

# VORSPEISEN

## DER BEEF CLUB LACHS CUT

von uns gebeizt mit Atlantik Meersalz,  
kalt und mild geräuchert, mit Senf-  
Kaviar, Wasabi, Sauerrahm, Gurke,  
Granatapfel und Kroeboek

18

## BEEF TATAR

frisch gewolfte Rindfleisch mit Beef  
Mayonnaise, Onsen Ei, Senf-Kaviar,  
gepickelte Zwiebeln, Luisenhaller  
Tiefensalz und gegrilltes Sylter  
Weißbrot

18

## BEEFTATAKI VOM ROASTBEEF

Miso-Ponzu, Chili Mayonnaise, junge  
Zwiebeln, Gemüsesalat, Shiso,  
Bambussalz und Sesam

18

## GEGRILLTER RÖMERSALAT

Knuspriger Parmesan, Geschmorte  
Ofentomaten, Ceaser-Dressing und  
Zupfcrôutons

12

# GEMÜSE VS: CARNIVOREN

## WEITER ZUM TEILEN IN DER TISCHMITTE

### BÜFFEL MOZZARELLA

Geschmorte Ofenzwiebeln,  
Pinienkerne, Sylter Meersalzflocken,  
Olivenöl, 13 Jahre altem Balsamico

18

### EINGELEGTE MÖHREN, ALTES FEUER

Sylter Meersalz, Linsen-Kürbis Creme,  
Spinatsalat, Walnüsse, alter Balsamico,  
Ahornsirup

14

### GEGRILLTER WILDER BROKKOLI

Seasam, Kürbis, Granatapfel,  
geräucherter Tofu, Soja Schaum

16

### BLUMENKOHL ROST

Geröstete Chimichurri, Linsen-Kürbis  
Creme, Sesam, Granatapfel, frisch  
Kräuter, Rauchsalz

14

# BEEF

# CLUB

# CUT

## SPEZIAL-CUT

## VOM BLACK ANGUS

## Rind

**ÜBER STUNDEN LOW AND SLOW**

**PERFEKT MEDIUM GEGART.**

Danach am Stück über offenem Holzfeuer  
gegrillt, geschnitten serviert.

Serviert mit Spanischer Peperonata      200g 30

**JE WEITERE 100G BEEF CLUB CUT      +13**

**AB 500G AUF DEM METZGERBLOCK**

zum Teilen serviert

Nur solange der Vorrat reicht!

# BLACK ANGUS

Ochsenflesch\* aus den weiten grünen Grasebenen Uruguays. Ganzjährige Weidehaltung, zart und mit sehr gutem Geschmack dank schöner Marmorierung

## FILET

100g	22
200g	40
300g	56

## RUMPSTEAK aus dem Rücken

150g	25
300g	38

## CUTS ZUM TEILEN ODER SELBER GENIEßEN

## T-BONE STEAK

## VOM DEUTSCHEN WEIDERIND

ca. 650g	82
----------	----

## CHATEAUBRIAND

ca. 600g	110
----------	-----

## MAISPOULARDE VOM GRILL

Purer Genuss, zart und saftig gegart, mit knuspriger Haut serviert

ca. 240g      26

## AUS DEM MEER

Lachsfilet aus den kalten Fjorden Norwegens, zart & saftig gegrillt

180g      28

**ZU JEDEM STEAK- ODER FISCHGERICHT  
EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE EINE  
SAUCE  
UND EINE BEILAGEN.**

jede Sauce      3,50

jede Beilage      5,50



# BEILAGEN

**POMMES FRITES**

**GEBRATENE KRÄUTERCHAMPIGNONS**

**KRÄUTERBAGUETTE**

aus unserer Manufaktur Das Brot

**CREMIGES KARTOFFELPÜREE**

mit Röstzwiebeln und Parmesan

**PIMIENTOS DE PADRON**

Mit Salzflocken und Olivenöl

**WINTERLICHES GEMÜSE**

**GEMISCHTER SALAT**

**CAESAR SALAT**

**COLESLAW SALAT**

# SAUCEN

## KALT:

**CAFE DE PARIS BUTTER**

**CHIPOTLE SAUCE**

**TRÜFFEL MAYONNAISE**

**HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI**

Südamerikanische Kräutersoße aus  
gegrillten Kräutern

**BBQ-SAUCE**

**GERÖSTETE AIOLI**

## WARM:

**PFEFFERSAUCE**

**SAUCE BERNAISE**

# BURGER PORK & CO

## PULLED PORK BURGER

Im Burger-Brötchen mit Pulled Pork,  
Chipotle Sauce, Bergkäse,  
Blattsalat, Coleslaw, Mayonnais,  
Pommes Frites

24

## STEAKHOUSE CHEESEBURGER

mit 180g frisch gewolfem Rindfleisch,  
Würzigen Bergkäse, Chipotle Sauce,  
Ofenzwiebeln Coleslaw, Mayonnais,  
Blattsalat Pommes Frites

24

für den doppelten Fleischgenuss +8

## VEGGIE BURGER

### “PULLED AUSTERNPILZ”

im Burger-Brötchen, mit saftigem Pilz-  
Patty, Chipotle Sauce, geschmorte  
Ofenzwiebeln, Blattsalat,  
Pommes Frites

# KIDS KARTE

## Kids Burger

Im Burger Brötchen mit 90g frisch gewolfem Rindfleisch, Salat, Ketchup, Mayonnaise, Pommes Frites

9.5

## Chicken Crossies

Mit Pommes Frites & Dip

8.5

# SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

## CREMIGER CHEESE CAKE

Keksboden, Himbeer-Gel, Baiser,  
Zitronensorbet

10

## CHOCOLATE BROWNIE TRIFLES

Schokoladenmousse, Brownie, Kirschen,  
Meersalz-Karamell

10

## BEEFCLUB CREME BRULEE

Knusprige Zuckerschicht, Beeren,  
hausgemachtes Vanilleeis

8.5

## KUGEL EIS

Aus unserer eigenen Manufaktur  
Vanille, Zitrone und Monatseis

3.5