



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 gewolftes 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
Zupfcroutons

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

Ochsenflesich* 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

PIMENTOS 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 gewolftem 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 gewolftem 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