

# **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 Beef Club Lachs Cut

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\*, Grillgemüse und

Blumenkohl Püree.

## **WEIßE SCHOKOLADEN-KAFFEE CREME 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, gegrilltem Kürbis, Gurke, Kirschtomaten, Apfel-Chutney, gegrilltem Hausbrot und Kala Namak\*

80g 12 / 150g 16

### GEFLÄMMTES RINDER CARPACCIO

Mit Parmesan , Rucola, Granatapfel, Rauchsalz, Oliven Öl und 13 Jahre altem Balsamico

19

### BEEF CLUB LACHS CUT

Haus gebeizter Lachs, dazu geräucherter Wasabi-Schmand, Gurken-Ingwer Salat und geröstetes Hausbrot

14/18

### PIKANTE KÜRBIS-CREMESUPPE

Mit Chili, Ingwer zubereitet, dazu dünne Scheiben vom gebeiztem Lachs

9

## ÜBER OFFENEM FEUER GEGRILLT

### CAESAR SALAT

feuergerösteter römischer Lattich\* und Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, Caesar Dressing\*, gegrilltem

Hausbrot 8 / 11

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

ca. 250 g + 24

### BÜFFELMOZZARELLA

Mit gegrillten Kürbis, Kirschtomaten, Granatapfel, Basilikum, Apfel-Chutney, 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 BLUMENKOHL STEAK

Mit BBQ-Sauce glasiert, Babaganuche,  
Granatapfel, Apfel-Chutney und ge-  
grilltem Kürbis 17

## GEBACKENER KÜRBIS

Gefüllt mit Couscous, Feta, Möhren,  
Fenchel, Zwiebel und Walnüssen,  
dazu , Babaganuche, Granatapfel und  
Gurken-  
Ingwer Salat 18

## CHIMICHURRI KRÄUTER-FALAFFEL

mit gemischtem Salat, Babaganuche und  
Apfel-Chutney 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 7.50

# 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\*, Grillgemüse und  
Blumenkohl Püree 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 SIGNA TURES 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

<b>FILET</b>	160g	44
	240g	56

<b>RUMPSTEAK</b> aus dem Rücken	150g	32
	300g	48

<b>RIB EYE</b> der marmorierte Klassiker mit Fettauge	350g	52
--	------	----

## BLACK HEIFER

### NIEDERSACHSEN

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

<b>FILET*</b>	160g	39
	240g	49

<b>RUMPSTEAK*</b> aus dem Rücken	150g	30
	300g	46

<b>RIB EYE*</b> 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\*,

GRILLGEMÜSE UND BLUMENKOHL PÜRREE

jede weitere Sauce 2.50

jede weitere Beilage 5

## BEILAGEN

POMMES FRITES

GEBACKENE OFENKARTOFFEL\*

mit Sauerrahm und Chimichurri

GEBRATENE KRÄUTERCHAMPIGNONS

SAISONALES GRILLGEMÜSE

GEMISCHTER SALAT

COLES LAW

CAESAR SALAT

GEGRILLTE MAISKOLBEN

mit Knoblauch Butter bestrichen

KNOBLAUCH BAGUETTE

BLUMENKOHL PÜRREE

## SAUCEN

KALT:

HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI

Südamerikanische Kräutersoße aus  
gegrillten Kräutern

CAFE DE PARIS BUTTER\*

PEPPERONATA\*

RAUCHIGE BBQ-SAUCE

CHILI-MAYONNAISE

APFEL-CHUTNEY

WARM:

PFEFFER SAUCE

SAUCE BÈARNAISE

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, RIBS & CO

### 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  
Doppelter Fleischgenuss

17  
+ 7

### PULLED BEEF BURGER

im hausgemachten Burger-Brötchen mit Pulled Beef, Chili-Mayo, Coleslaw, Ofenzwiebel, Grillpaprika und Pommes Frites

18

### PULLED PILZ BURGER

im hausgemachten Burger-Brötchen, mit gezapften Austernpilzen, Chili-Mayo, Coleslaw, Ofenzwiebel, Grillpaprika und Pommes Frites

17

### KLASSISCHE SPARERIBS

Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, über 10 Stunden zart und saftig geräuchert mit Coleslaw, Maiskolben, BBQ-Sauce und Pommes

Frites

25

### IN SALZ GEBACKENE OFENKARTOFFEL

Mit Maiskolben, Coleslaw

Mit Pulled Beef

16

Mit Pulled Austernpilzen

15

## SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

### FEURGERÖSTETES BANANA SPLIT

mit Vanille und veganem Schokoeis, Karamellsauce und einer Spur Rauchsatz

9,5

### WEIßE SCHOKOLADEN-KAFFEE CREME

#### BRÛLÉE

mit Monatseis, frischen Früchten und Beeren

8,5

### VEGANER KÜRBIS-STREUSEL BAR

Mit veganem Schokoladeneis und Himbeersauce

8

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.