

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*, geflammtes Lachs Carpaccio* (MSC) und feuergerösteter Caesar Salad* serviert mit geröstetem Hausbrot und Butter

UNSERE BESTEN CUTS VOM GRILL UND AUS DEM BBQ SMOKER:

Der BEEF CLUB Cut - deutsches Rinderfilet* vom Feersich Rind, US Roastbeef* und Hähnchensteak von Schröder's BIO-Fleisch. Dazu reichen wir verschiedene Grillsaucen*, Pommes Frites und Frühlings-Grillgemüse.

BROWNIE

mit Salz Karamell, Vanille Eis und flambierter Ananas

ab 2 Personen, pro Person:

59

passende Weinbegleitung:

14

VORSPEISEN

BEEF TATAR

frisch gewolfte Rindfleisch, mariniert mit klassischen Zutaten, dazu gebeiztes Eigelb, Beef-Mayo* und geröstetes Hausbrot 70g 15 / 150g 26

GEFLÄMMTES LACHS CARPACCIO* (MSC)

dünne Scheiben vom norwegischem Lachs, gewürzt mit Zitronensalzflöckchen und rauchigem Pfeffer, Rote Bete Gel und Miso Mayo 13

CHEVICHE VOM PULPO* (MSC)

mit feuergerösteter Tigermilch aus Zitrone, Limette, Chili, Koriander* und roter Zwiebel 17

PILZ TATAR

vom Steinchampignon, Shiitake Pilz* und Kräuterseitling, dazu eingelegte Shiitake* Pilze, vegane Mayo, Sud aus Röstzwiebeln und Brotpapier 14

BEEF TEA

ein geschmacksintensiver Rinderfond mit Carpaccio vom Rind* und Wurzelgemüse 10

ÜBER OFFENEM FEUER GEGRILLT

CAESAR SALAD

feuergerösteter römischer Lattich* und Ofen-Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, Caesar Dressing* und gezupfte Croûtons 9 / 12

BURRATA*

mit gegrillter Möhre, Baby Spinat*, Rauchsatz, Walnüssen, Oliven Öl und 13 Jahre altem Balsamico 16

GERÖSTETER BLUMENKOHL

mit Cashew Crème, Salz-Zitrone* und Rote Bete Gel 12

GEGRILLTE AUBERGINE

mit Cashew Crème, Salz-Zitrone* und Frühlings-Grillgemüse 20.5

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 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
200g 22.9

JE WEITERE 100G BEEF CLUB CUT 11
ab 500g auf dem Metzgerblock zum
Teilen serviert. Nur solange der Vorrat
reicht!

DEUTSCHES ANGUS RIND

FEERSISCH RIND

die Rinder bewegen sich überwiegend
frei und verzehren nur das, was die
norddeutsche Natur ihnen bietet.
Auf diese Weise entsteht Fleisch
von erstklassiger Qualität.

FILET*	100g	22
	200g	42
	300g	58
RUMPSTEAK* aus dem Rücken	150g	28
	300g	46
RIB EYE*	350g	49
marmorierter Klassiker mit Fettauge		

URUGUAY & US

URUGUAY – BLACK ANGUS

Ochsenfleisch* aus den grünen Gras-
ebenen Uruguays, ganzjährige Weide-
haltung, zart und mit intensivem Ge-
schmack dank schöner Marmorierung

FILET*	100g	20
	200g	37
	300g	50
RIB EYE*	350g	49

marmorierter Klassiker mit Fettauge

US GREATER OMAHA PACKERS

um den US-Bundesstaat Nebraska le-
ben die Rinderherden in absoluter
Freiheit. Das Fleisch kommt von kräfti-
gen Angus- und Hereford-Rindern aus
dem mittleren Westen.

RUMPSTEAK* aus dem Rücken	300g	48
	600g	85

GEFLÜGEL

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH

Qualität, die man schmeckt! Seit 1865
steht Schröder für traditionelles
Metzger Handwerk und bestes Fleisch.

HÄHNCHEN STEAK

Purer Genuss, zart und saftig gegart,
aus der Oberkeule, mit knuspriger
Haut serviert ca. 250g 21

SCHWEIN

NORDISH PORK

aus dem Herzen Niedersachsens. Die
guten, stets kontrollierten Haltungs-
bedingungen spiegeln sich im Ge-
schmack wider, der durch Veredelung
noch deutlich intensiviert wird.

CARÉÉ VOM APFELSCHWEIN*

Klassisch saftig am Knochen gegrillt
300g 29

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

FLANK STEAK, USA* 250g 30

CHATEAUBRIAND*
vom Feersisch-Rind - das beste Stück
des Rinderfilets 600g 120

AUS DEM MEER

LACHSFILET* (MSC)
aus den kalten Fjorden Norwegens,
zart & saftig gegrillt 180g 21

GEGRILLTER OKTOPUS* (MSC)
aus dem Mittelmeer 300g 56

KAISERGRANAT 100g 10

UNSER SALZ- SOMMELIER

SALZT DIREKT

AM TISCH ALLE

SIGNATURES

NACH IHREN

WÜNSCHEN

BEILAGEN

POMMES FRITES

GEBACKENE OFENKARTOFFEL*
mit Sauerrahm und Chimichurri

GEBRATENE KRÄUTERCHAMPIGNONS

SAISONALES GRILLGEMÜSE

GEMISCHTER SALAT

COLE SLAW

CAESAR SALAD*

SPINAT

je Beilage 5

SAUCEN

KALT:

HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI
Südamerikanische Kräutersauce

aus gegrillten Kräutern

CAFÉ DE PARIS BUTTER*

RAUCHIGE BBQ-SAUCE

MISO-LIMETTEN-MAYO*

CHIPOTLE SAUCE*

WARM:

PFEFFER SAUCE*
SAUCE BÉARNAISE

je Sauce 3

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

STEAKHOUSE CHEESEBURGER

im Burger-Brötchen* mit 180g frisch gewolfem Rindfleisch vom Drömlings Rind, Brie, Zwiebelmarmelade, Chipotle Sauce*, Mayo, Cole Slaw, Rucola und Pommes Frites 22
Doppelter Fleischgenuss + 31

PULLED BEEF BURGER

im Burger-Brötchen* mit Pulled Beef, Chipotle*, Mayo, Brie*, Ofenzwiebel, Cole Slaw, Rucola und Pommes Frites 19.5

VEGAN BURGER

im Burger-Brötchen* mit veganem Patty*, Avocado Crème, Zwiebelmarmelade, Chipotle Sauce*, veganer Mayo, Rucola und Pommes Frites 19

FÜR KLEINE BEEF LOVER

RUMPSTEAK 120G

mit Pommes Frites und Salat 13

KIDS BURGER

mit einem Patty aus 80g frisch gewolfem Rindfleisch, Salat, Ketchup, Mayo und Pommes Frites 7.5

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

SCHOKOLADEN BROWNIE

mit Salz Karamell, Vanille Eis und flambierter Ananas 8

CHEESECAKE-CRÈME (vegan)

Cheesecake Crumble, Fruchtgel und Zitronen Eis 8.5

GEFLÄMMTE CRÈME BRULÉE

von weißer Schokolade und eine Kugel von unserem Monatseis 9.5

KUGEL EIS

aus unserer eigenen BIO-Manufaktur Vanille, Schoko oder Monatseis 3.5

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

PARTNER

LIEFERANTEN

**BRENNHOLZ LANDHOF
„DRÖMLING“ GMBH**
Mühlenberg 3
39649 Gardelegen OT Köckte

**MATTHIES & SÖHNE
FRUCHTIMPORT GMBH**
Broitzemer Straße 202
38118 Braunschweig

**WALD UND WIESEN
DELIKATESSENMANUFAKTUR GMBH**
Zum Prinzendamm 23
39638 Gardelegen

SCHRÖDER FLEISCHWAREN GMBH
Bismarckstraße 144
66121 Saarbrücken

EATVENTURE GMBH
Auf Den Sattel 4
49757 Werlte

DEUTSCHE SEE GMBH
Maifischstraße 3-9
27572 Bremerhaven

**BIOPARK MARKT Erzeuger- und Vermark-
tungsgesellschaft mbH**
Stavenhagener Straße 41
17139 Malchin

**BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**
Raiffeisenstraße 20
74523 Schwäbisch Hall

KLOSTERGUT DIBBESDORF
Am Markt 5
38108 Braunschweig

KORNKRAFT NATURKOST GMBH
Am Forst 2
26197 Grossenkneten-Huntlosen

BÖRDE GÄRTNEREI
Bauernstraße 8
39343 Erxleben

SEEVE- FLEISCH VERTRIEB GMBH
Vor dem Haßel 19
21438 Brackel

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.