

DAS BESTE VOM BEEF CLUB AB 17:30 UHR BIS 21:00 UHR AUF DEM METZGERBLOCK IN DER MITTE DES TISCHES SERVIERT, PERFEKT ZUM TEILEN!

UNSERE BESTEN VORSPEISEN:

Beef Tatar, Avocado* Tatar, Büffelmozzarella mit gegrillten Zitrusfrüchten 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, Hirschrücken, Entenbrust.
Dazu reichen wir verschiedene Grillsaucen*, Grillgemüse und Süßkartoffelpüree.

LEBKUCHEN CREME BRULEE

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* TATAR

mit Murray River Salz Flocken, Fetakäse, gegrilltem Kürbis, Gurke, Kirschtomaten, Feigen-Chutney, gegrilltem Hausbrot und Kala Namak Salz* 80g 12 / 150g 16

RINDER CARPACCIO

mit Palm Island Red Salz, Olivenöl, 13 Jahre altem Balsamico, Orangen-Grünkohl-Pesto, Parmesan und geröstetem Hausbrot 18

BEEF CLUB LACHS CUT

Hausgebeizt und kalt geräuchert, dazu Wasabi-Schmand, Feldsalat und geröstetes Hausbrot 14 / 18

PASTINAKEN-LAUCHCREMESUPPE

mit gebeizter Entenbrust, gegrilltem Lauch und Kräuteröl 9

ÜBER OFFENEM FEUER GEGRILLT

CAESAR SALAT

feuerverösteter römischer Lattich* und Kirschtomaten mit Parmigiano Reggiano, Caesar Dressing* und gegrilltem Hausbrot 8 / 11

mit Hähnchen Steak, zart und saftig gegart, mit knuspriger Haut ca. 250 g + 24

BÜFFELMOZZARELLA

mit gegrillten Citrusfrüchten, Feigen-Chutney, Rauchsatz, 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
MIT FLEISCH ODER FISCH ALS «BEILAGE»

GEGRILLTER CHICCOREE

mit Feta, Feigen-Chutney, Rote-Bete-
Hummus, Feldsalat und Walnuss 16

GEBACKENER KÜRBIS

gefüllt mit Couscous, Möhren, Fen-
chel, Zwiebel, Feta und Walnüssen,
dazu Rote-Bete-Hummus und
Feigen-Chutney 18

HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN FISCH
UND FLEISCH ALS «BEILAGE» FRISCH
VON UNSEREM GRILL:

RINDERFILET 80g	20
RUMPSTEAK aus dem Rücken 150g	23
HÄHNCHEN STEAK mit knuspriger Haut ca. 250g	24
LACHSFILET 180g	20
ROTSCHWANZ GARNELEN 2 Stk.	5
BEEF CLUB CUT* 100g	8.90

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 Süßkar-
toffelpüree 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 SIGNATURES

HIRSCHRÜCKEN*

AUS DEM DRÖMLING BIOSPHÄRENRESER-
VAT ZWISCHEN NIEDERSACHSEN UND
SACHSEN-ANHALT.

200 G VOM GRILL

46

ANGUS RIND

ÖKOLOGISCHER LANDBAU BIOPARK

Unsere Hausmarke aus der Region,
zum Beispiel vom Biohof Gabriel in
Arendsee/Salzwedel

FILET	160g	44
	240g	56
RUMPSTEAK aus dem Rücken	150g	32
	300g	48
RIB EYE der marmorierte Klassiker mit Fettauge	350g	52

BLACK ANGUS

URUGUAY

Ochsenfleisch* aus den weiten grünen
Grasebenen Uruguays. Ganzjährige
Weidehaltung, zart mit vollem Ge-
schmack dank schöner Marmorierung

FILET*	160g	38
	240g	48
RUMPSTEAK* aus dem Rücken	150g	30
	300g	46
RIB EYE* der marmorierte Klassiker mit Fettauge	350g	53
HÜFTSTEAK*	250g	33

GEFLÜGEL

BIOZERTIFIZIERT

Qualität, die man schmeckt! Seit 1865
steht Schröder für beste Fleischverar-
beitung, hochwertigste Rohstoffe und
Frische.

HÄHNCHEN STEAK

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

31

ENTENBRUST ca. 200g

42

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 27

300g 39

AUS DEM MEER

LACHSFILET* (MSC) aus den kalten Fjor-
den Norwegens, zart & saftig gegrillt

180g 31

ROTSCHWANZ GARNELEN* (MSC)

aus Argentinien 7 Stk. 30

UNSER SALZ- SOMMELIER SALZT DIREKT AM TISCH ALLE SIGNATURES NACH IHREN WÜNSCHEN

ZU JEDEM STEAK- ODER FISCHGERICHT

SERVIEREN WIR IHNEN PEPPERONATA*,
GRILLGEMÜSE UND SÜßKARTOFFELPÜREE.

jede weitere Sauce 2.50

jede weitere Beilage 5

BEILAGEN

POMMES FRITES

GEBACKENE OFENKARTOFFEL*

mit Sauerrahm und Chimichurri

SÜßKARTOFFELPÜREE

KNOBLAUCHBAGUETTE

GEBRATENE KRÄUTERCHAMPIGNONS

SAISONALES GRILLGEMÜSE

GEMISCHTER SALAT

ROTER COLESLAW

2 ROTSCHWANZ GARNELEN

SAUCEN

KALT:

HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI

Südamerikanische Kräutersoße aus
gegrillten Kräutern

CAFE DE PARIS* Butter

PEPPERONATA*

RAUCHIGE BBQ-SAUCE

PREISELBEERMAYONAISE

FEIGEN-CHUTNEY

GRÜNKOHL-ORANGEN-PESTO

WARM:

PFEFFER SAUCE

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

STEAKHOUSE CHEESEBURGER

im Burger-Brötchen mit 180g frisch gewolfem Rindfleisch vom Drömlings Rind, Käse, Ofenzwiebeln, unserer geheimen Burgersauce, Mayonnaise, Tomate, Blattsalat und Pommes Frites 17
Doppelter Fleischgenuss + 7

PULLED DUCK BURGER

im Burger-Brötchen mit Pulled Duck, Preiselbeermayonnaise, rotem Coleslaw, Feigen-Chutney, Ofenzwiebeln und Pommes Frites 18

PULLED PILZ BURGER

im Burger-Brötchen mit gezupften Austernpilzen, Preiselbeermayonnaise, rotem Coleslaw, Ofenzwiebeln und Pommes Frites 17

KLASSISCHE SPARERIBS

Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, über 10 Stunden zart und saftig geräuchert mit rotem Coleslaw, BBQ-Sauce und Pommes Frites 25

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

FEURGERÖSTETES BANANA SPLIT

mit Vanilleeis, veganem Schokoeis, Karamellsauce und einer Spur Rauchsatz 9.5

LEBKUCHEN CREME BRÛLÉE

mit Monatseis, Rum Früchten und Beeren 8.5

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Mit flüssigen Kern, Rum Früchten, Beeren und Vanilleeis 9

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

SCHRÖDER FLEISCHWAREN GMBH
Bismarckstraße 144
66121 Saarbrücken

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

KLOSTERGUT DIBBESDORF
Am Markt 5
38108 Braunschweig

BÖRDE GÄRTNEREI
Bauernstraße 8
39343 Erxleben

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

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

KORNKRAFT NATURKOST GMBH
Am Forst 2
26197 Grossekneden-Huntlosen

SEEVE- FLEISCH VERTRIEB GMBH
Vor dem Haßel 19
21438 Brackel

DEUTSCHE SEE GMBH
Maifischstraße 3-9
27572 Bremerhaven

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

EATVENTURE GMBH
Auf Den Sattel 4
49757 Werlte

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.