DAS BESTE VOM BEEF CLUB

Genießen Sie unser saisonal wechselndes BEEF CLUB Menu

BEEF CLUB TASTING MENU

HAUSGEBACKENES OFENFRISCHES SYLTER BROT 4,50 €
Aus unserer Manufaktur | Portugiesisches Olivenöl | aufgeschlagene Meersalzbutter | Maldon Sea Salt [Aa, Ab, G]

LAUWARM GEGRILLTER THUNFISCH 20,00 €
Geröstete Zitrone | grüne Bohnen | Zwiebel | Sesam [13, D, F, J]

LAMMRÜCKENFILET VOM GRILL 38,00 €
Knusper-Kartoffeln | Artischocke | Paprika | mediterrane Kräuter | Tomaten Salsa [G]

KARAMELLISIERTE SAUERRAHM-TARTE 10,00 €
Nougat-Krokant Eis | Zwetschge | Sanddorn-Gel [Aa, C, G, Hb]

MENUPREIS pro Person **59,00 €**

PASSENDE WEINBEGLEITUNG pro Person **18,00 €**

GUT ZU WISSEN
Sämtliche Eisspezialitäten werden in unserer hauseigenen Manufaktur in Bio-Qualität frisch produziert.

SNACKS

Hausgebackenes ofenfrisches Sylter Brot aus unserer Manufaktur | Portugiesisches Olivenöl | aufgeschlagene Meersalzbutter | Maldon Sea Salt [Aa, Ab, G] **4,50 €**

Marinierte grüne und schwarze Mammut Oliven | Manchego [G] **7,50 €**

GRILL STARTERS

BEEF TATAR **21,00 €**
Filet vom Rind | Crunchy Kapern | Crème fraîche | Schnittlauch-Öl | Eigelbcreme | Kala-Namak-Salz [C, G, I, J]

KALTGERÄUCHERTER LACHS AUS NORWEGEN **18,00 €**
Wacholder | Gurkensalat | Dill-Öl | Joghurt | Senf-Creme | Roggen-Knäckebrot | Nordur-Meersalz [Ab, D, F, G, J]

GEBACKENE AUBERGINE **12,00 €**
Baba Ganoush | Sesam | Granatapfel [K]

GEGRILLTER RÖMERSALAT **12,00 €**
Knuspriger Parmesan | Sardine | Limetten-Knoblauch-Dressing | Zupf-Croûtons [Aa, C, D, G]

CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA **18,00 €**
Kompott vom Hokkaido-Kürbis | Salz-Zitronen-Gel | geröstete Kürbiskerne | Olivenöl | Frisée-Salat [G, I, J]

>>

>>

BC SLIDER **8,00 €**
Hausgebackenes Mini Brioche | Beef | Bacon | Relish | Cheddar | Trüffelcreme [5, Aa, C, G, J, L]

AVOCADO-TATAR MIT MANGO **20,00 €**
Koriander | junger Lauch | Mango-Chili-Gel | Limette | Nori-Sesam | Shiso [Aa, K]

TAGLIATA VOM SECRETO IBÉRICO **16,00 €**
gebrannte Paprika-Emulsion | Avocado-Relish | Kartoffelpüree | Olivenkrokant [F, G, J, L]

NICE TO SHARE

36,00 €

BEEF TATAR | AVOCADO-TATAR MIT MANGO | KALTGERÄUCHERTER LACHS AUS NORWEGEN
[Aa, Ab, C, D, F, G, I, J, K]

WEINEMPFEHLUNG

CHARDONNAY GNARLY HEAD Weingut Gnarly Head, Kalifornien, USA

SYRAH „SKAAPVELD“ Weingut M.A.N. Family Wines, Stellenbosch, Südafrika

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere vielseitige Weinkarte.

BEEF CLUB CUT

Gerne informieren wir Sie persönlich über die tagesaktuell verfügbaren Cuts.

24 STUNDEN LOW AND SLOW MEDIUM GEGART **30,00 €**
Danach am Stück über offenem Holzfeuer gegrillt und geschnitten serviert –
mit rauchigem Apfel-Zwiebel-Relish | 200 g [L]

Je weitere 100 g **BEEF CLUB CUT** Butchers Block Fab Four **+ 14,00 €**

CUT SPECIAL – SHARING STYLE **85,00 €**
für zwei Personen

200 g BEEF CLUB Cut | 200 g Roastbeef vom Feersischen Rind | 200 g Secreto Ibérico
2 Beilagen nach Wahl | Salsa Verde | Knoblauch-Kräuter-Butter

---

WEINEMPFEHLUNG

PRIMITIVO TORCICODA SALENTO IGT Weingut Tormaresca, Apulien, Italien

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere vielseitige Weinkarte.

BEEF CLUB HITS

Zu allen unseren Cuts reichen wir Tomaten-Chutney und unsere hauseigene BEEF CLUB Pfeffermischung [5]

BLACK ANGUS | URUGUAY

Aus ganzjähriger Weidehaltung, bekannt für zarte Textur, feine Marmorierung und intensives, natürliches Aroma.

FILET

100 g	**24,00 €**
200 g	**40,00 €**
300 g	**65,00 €**

ROASTBEEF aus dem Rücken

150 g	**25,00 €**
300 g	**39,00 €**

RIB EYE von der Färse mit dem charakteristischen Fettauge 350 g **53,00 €**

FEERSISCH RIND | NORDDEUTSCHLAND

Das Fleisch stammt von jungen Kühen, die überwiegend auf den naturbelassenen Weiden Norddeutschlands grasen.

FILET

200 g	**39,00 €**
300 g	**56,00 €**
600 g Chateaubriand aus dem Mittelstück	**115,00 €**

ROASTBEEF aus dem Rücken

300 g	**39,00 €**

Entrecôte

350 g	**49,00 €**

SPECIAL CUTS

DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN | RINDER PORTER HOUSE Zartes Filet und aromatisches Roastbeef vom Rind | ca. 800 g		**98,00 €**
DRY AGED RIB ROAST von der Färse | Deutschland	je 100 g	**12,00 €**
RIB ROAST vom Rind | John Stone aus Irland	je 100 g	**15,00 €**
WAGYU ROASTBEEF 300 g | Australien		**69,00 €**

WEINEMPFEHLUNG

KAIKEN ESTATE MALBEC
Weingut Kaiken, Mendoza, Argentinien

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere vielseitige Weinkarte.

SIGNATURES

BEEF CLUB BURGER — **18,00 €**
180 g frisch gewolftes Rindfleisch | hausgebackenes Brioche Bun | Bacon | Schmand | Cheddar | geschmorte Zwiebel mit Honig | Petersilie | Pommery-Senf | Mayonnaise [Aa, C, F, G, I, J]

MAISPOULARDE VOM GRILL — **28,00 €**
zart und saftig gegart | mit knuspriger Haut serviert | ca. 240 g

VEGGIE GRILL GENUSS

SAFTIGES REUBEN SANDWICH — **20,00 €**
Planted Pastrami | Sauerkraut | original Bürli-Toast | Gewürzgurke | Sriracha-Mayonnaise | Pommes Frites | Dijon-Senf [5, Aa, Ab, F, J]

ROASTED BLUMENKOHL RIB — **18,00 €**
Kürbis-Ölivenöl-Creme | Salsa Verde | Tempura-Knusper | Petersilien-Zitronen-Emulsion [Aa, F, J, K]

GEGRILLTES AUS DEM MEER

WOLFSBARSCH IM GANZEN **35,00 €**
Salz-Zitronen-Butter | Kapern | Petersilie | ca. 500 g [5, D, G]

NORWEGISCHES LACHSFILET **28,00 €**
auf der Haut gegrillt | Salz-Zitronen-Butter | Kapern | Petersilie | ca. 200 g [5, D, G]

WEINEMPFEHLUNG

RIESLING BUNDSCHIEFER
Weingut Josef Spreitzer, Rheingau, Deutschland

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere vielseitige Weinkarte.

BEILAGEN **je 5,00 €**

- Mediterranes Ofengemüse
- Gebratene Champignons mit Schnittlauch
- Gebackene Grenaille-Kartoffeln mit Sour Cream [G]
- Gartensalat
- Pommes Frites
- Frischer Blattspinat | Parmesancrunch [G]
- Cremiges Kartoffelpüree mit Olivenöl und Taggiasca Olivenkrokant [G]

SAUCEN & DIPS **je 3,00 €**

- Sauce Bernaise [13, C, G, J, L]
- Paprika-Chili-Mayonnaise [C, J, L]
- Salsa Verde
- Rauchiges Apfel-Zwiebel-Relish [L]
- Knoblauch-Kräuter-Butter [G]
- Jus vom Rind [13, I, J, L]

KIDS KARTE

KIDS BURGER **9,50 €**

90 g frisch gewolftes Rindfleisch | hausgebackenes Brioche Bun | Salat | Ketchup | Mayonnaise |
Pommes Frites [Aa, C, G, J]

CHICKEN CROSSIES **8,50 €**

Panierte Hähnchenstreifen | Pommes Frites | Dip [Aa, C]

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel(n)
7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohol

Deklarationspflichtige Allergene
Glutenhaltiges Getreide: Aa Weizen | Ab Roggen | Ac Gerste | Ad Hafer | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte: Ha Mandeln | Hb Haselnüsse | Hc Walnüsse | Hd Cashewnüsse | He Pekannüsse | Hf Paranüsse | Hg Pistazien
Hh Macadamianüsse | I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid und Sulphite | M Lupinen | N Weichtiere

Da alle unsere Speisen in einer Produktionsstätte hergestellt werden, kann es zu Kreuzkontaminationen mit anderen Lebensmitteln kommen.
Bitte teilen Sie unserem Personal alle Unverträglichkeiten und Allergien mit, damit wir bei der Zubereitung der Gerichte darauf Rücksicht nehmen können.