

GEGESSEN

VORSPEISEN

STARTER SET

Geröstete Hausbrote mit jeweils **BEEF!** Tatar, Avocado Tatar und hausgeräuchertem Lachs

11,9 €

DER LACHS CUT

Von uns kalt und mild geräuchert, dick geschnitten, Apfel-Meerrettich-Sauerrahm, Hausbrot und Butter

8,9 € / 11,9 €

BEEF! TATAR

Rohkost mal anders: 100 % mageres Rind, angemacht wie es sich gehört. Geht auch scharf!

Für plus 4 € mit extra Shot Bulleit Bourbon

9,9 € / 13,9 €

SUPER FOOD BOWL

Die gesunde Schüssel: mit Rauchlachs Sashimi, Quinoa, Avocado, Chia, Salat, Zucchininudeln, Sprossen, Cranberries und Walnüssen. Mit Hawaiian Dressing

12,9 €

CAESAR SALAT

Klassisch und knackig: Römersalat, Parmesan, Croûtons, Caesar-Dressing, dazu eine halbe, bzw. ganze Hähnchenbrust

13,9 € / 18,9 €

SIZILIANISCHER WINTERSALAT

mit Orangen, Meersalz, Olivenöl, Büffelmozzarella und Walnüssen

9,9 €

AVOCADO TATAR*

Gekrümelter Fetakäse, Oliven, Tomate, Salatgurke

8,9 € / 11,9 €

GEMÜSE VOM GRILL*

Warm, mit Zitrone und Olivenöl mariniert, Blattsalat

6,9 € / 11,9 €

* UND DAZU OBEN DRAUF

RINDERSTEAK

Vom Grill 100g **7 €**

HÄHNCHENBRUST

Zart und saftig 80g **7 €**

LACHS

Hausgeräuchert 60g **7 €**

RIESENCREVETTEN

In Kräutern mariniert, direkt vom Grill **9 €**

FLEISCH VOM GRILL

DER BEEF! CUT

KANADISCHES ANGUS ÜBER STUNDEN „LOW & SLOW“ PERFEKT MEDIUM GEGART, DANACH AM STÜCK ÜBER OFFENEM FEUER GEGRILLT, GESCHNITTEN SERVIERT

200 g 14 €

7 € je weitere 100g, ab 500g auf dem Metzgerblock zum Teilen

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

FISCH, AUCH VOM GRILL

LACHSFILET

Aus Norwegen, auf der Haut gegrillt

15,9 €

RIESENCREVETTEN

6 Stück, ganz klassisch mit Kräutern, Chili und Olivenöl mariniert

16,9 €

SAUCEN ZU FLEISCH UND FISCH

CAFÉ DE PARIS BUTTER

CHIMICHURRI

BBQ-CRANBERRY

SPICY SPANISCHE PEPPERONATA

ANANAS-LIMONEN-CHILI

BEEF! HAUSSAUCE

JE 2,2 €

STEAK DELUXE

RUMPSTEAK

300g vom Rinderrücken, John Stone, Irland, grass fed

26,9 €

RIB EYE

350g der saftige Klassiker, Angus Ochse, Australien

29,9 €

UNSERE STEAKS SERVIERTEN WIR MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH

APPLEWOOD SMOKED PORK RIB

Über Nacht saftig und zart gegart, mit BBQ-Cranberrysauce und Cole Slaw. Für plus 4 € mit extra Shot Bulleit Bourbon

16,9 €

TAGLIATA VOM RINDERFILET

250g Scheiben vom Grill mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl

29,9 €

PORTERHOUSE STEAK

T-Bone mit hohem Filetanteil, ca. 600g, grass-fed, Angus Ochse, Irland

59 €

BEILAGEN

GEMÜSE VOM GRILL

BLATTSPINAT

ROSMARINKARTOFFELN

POMMES FRITES

CAESAR SALAT

BLATTSALAT

JE 4 €

SÜSSKARTOFFEL POMMES

6 €

TRÜFFEL-POMMES mit Parmesan

8 €

DAS STEAK IST DAS ZIEL

WE CELEBRATE BEEF!

BURGER & CO

BEEF! BURGER

Der Reinbeißer: 100 % Rind, frisch gewolft, handgemacht. Für plus 5 € den doppelten Fleischgenuss

15,9 €

CHICKEN BURGER

Mit ganzer Poulardenbrust, gut und saftig

15,9 €

VEGGIE BURGER

Frisch gegrillte Avocado und Gemüse

14,9 €

NAKED BURGER

Alle Burger in knackigem Eisbergsalat statt Brötchen verpackt

DIESE BURGER SERVIERTEN WIR MIT Alpkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Mayonnaise, BBQ-Cranberrysauce, Ofenzwiebeln und Pommes Frites

PULLED PORK BURGER

Purer Genuss aus dem Apfelholz Smoker. Dazu Cole Slaw, Apfel, Eisbergsalat, Mayonnaise, BBQ-Cranberrysauce und Pommes Frites

14,9 €

STEAK SANDWICH

Fein geschnittenes Rindersteak, Alpkäse, Crème Fraîche, Mayonnaise, Essiggurke und Ofenzwiebeln in geröstetem Brot mit Pommes Frites

14,9 €

ZU ALLEN BURGERN & CO

Knuspriger Speck, Avocado, Cole Slaw, Jalapeños

JE 2 €

UNSERE DESSERTS ZEIGEN WIR IHNEN DIREKT AM TISCH

BEEF!
GRILL & BAR

Alle Gerichte auch to go. Alle Preise in EUR inkl. 19 % MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

© Lizenz der Marke BEEF! durch Gruner + Jahr GmbH & Co KG