

GEGESSEN

VORSPEISEN

STARTER SET

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

11,5 €

DER LACHS CUT

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

8,5 € / 11,5 €

BEEF! TATAR

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

Für plus 4 € mit extra Shot Bulleit Bourbon

9,5 € / 12,5 €

SUPER FOOD BOWL

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

11,5 €

CAESAR SALAT

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

13,5 € / 18,5 €

BÜFFELMOZZARELLA MIT SOMMERTOMATEN

Basilikum, Balsamico und Olivenöl Extra Vergine

7,5 €

AVOCADO TATAR*

Gekrümelter Fetakäse, Oliven, Tomate, Salatgurke

8,5 € / 11,5 €

GEMÜSE VOM GRILL*

Warm, mit Zitrone und Olivenöl mariniert, Blattsalat

6,5 € / 9,5 €

* UND DAZU OBEN DRAUF

RINDERSTEAK

Vom Grill 100g **6 €**

HÄHNCHENBRUST

Zart und saftig 80g **6 €**

LACHS

Hausgeräuchert 60g **6 €**

RIESENCREVETTEN

In Kräutern mariniert, direkt vom Grill **8 €**

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 12 €

6 € je weitere 100 g,
ab 500 g auf dem Metzgerblock zum Teilen

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

FISCH, AUCH VOM GRILL

LACHSFILET

Aus Norwegen, auf der Haut gegrillt

14,5 €

RIESENCREVETTEN

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

15,5 €

SAUCEN ZU FLEISCH UND FISCH

CAFÉ DE PARIS BUTTER

CHIMICHURRI

BBQ-CRANBERRY

SPICY SPANISCHE PEPERONATA

ANANAS-LIMONEN-CHILI

JE 2 €

DRY AGED DELUXE

RUMPSTEAK

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

26,5 €

RIB EYE

350g der saftige Klassiker,
John Stone, Irland, grass fed

29,5 €

UNSERE DRY AGED STEAKS SERVIEREN 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

16,5 €

TAGLIATA VOM RINDERFILET

250g Scheiben vom Grill mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl

29,5 €

PORK CHOP VOM IBERICO SCHWEIN

350g Kotelett, am Knochen gegrillt

21,5 €

BEILAGEN

GEMÜSE VOM GRILL

BLATTSPINAT

ROSMARINKARTOFFELN

POMMES FRITES

CAESAR SALAT

BLATTSALAT

JE 4 €

SÜSSKARTOFFEL POMMES

6 €

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

15,5 €

CHICKEN BURGER

Mit ganzer Poulardenbrust, gut und saftig

14,5 €

VEGGIE BURGER

Frisch gegrillte Avocado und Gemüse mit Wasabi Dip

13,5 €

NAKED BURGER

Alle Burger in knackigem Eisbergsalat statt Brötchen verpackt

DIESE BURGER SERVIEREN 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

14,5 €

STEAK SANDWICH

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

14,5 €

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