

Vorspeisen

„Ein Hauch des Meeres“

Jacobsmuscheln | Thunfischtatar asiatisch | Garnelen | geräucherter Heilbutt | Austern | Zitrone | Brot | Dip´s

1 Person / 2 Personen

Austern mit Zitrone und Meersalz

Irische Felsenaustern mit hausgemachtem Brot

Roastbeef

Gewürzgurken | Perlzwiebeln | Kräuterremoulade

Geeistes Mango-Ingwer-Süppchen

Thunfisch im Brickteig

Vitello Tonnato

Beefers-Stil

Tatar vom Thunfisch

Wahlweise mit folgenden Kompositionen:

asiatisch – Frühlingslauch | Knoblauch | Koriander | Sesam | Sojasauce | Limette

klassisch – Zwiebel | Gewürzgurken | Kapern | Sardelle

Tatar vom Rinderfilet

Wahlweise mit folgenden Kompositionen:

klassisch - Zwiebel | Senf | Kapern | Sardelle | Gewürzgurke | Eigelb

amerikanisch -Perlzwiebeln | Erdnusssplitter | Whiskey | getrocknete Tomaten | BBQ-Sauce | gekochtes Ei

Carpaccio vom argentinischen Weiderind

Carpaccio vom John Stone Filet

Wahlweise mit folgenden Kompositionen:

klassisch – Olivenöl | Parmesan | Zitrone | Salz | Pfeffer

Beefers-Stil – Mixed Pickles | Senffrüchte

Salate

Beefers Wildkräutersalat

Wildkräuter | Waldbeeren | Macadamianüsse |
Tranchen vom Rinderfilet | Thunfisch vom Grill

Kleiner Beefers Salat

Wildkräuter | Waldbeeren | Tomaten | Gurken

Wahlweise bieten wir folgende Vinaigretten an:

Safran | Balsamico oder Erdbeere

Tomaten-Brot-Salat

Geräucherter Heilbutt | Kürbiskerne | Basilikum-Vinaigrette

Caesar Salad

Römersalat | Tomaten | Croûtons | Sardellen |
Parmesansplitter

mit Hähnchenbrust

Abendkarte

Sous Vide gegarte Maishähnchenbrust

Frischkäsefüllung | knackiges Paprika-Brombeer-Gemüse |
Petersilien-Stampf

Straußensteak aus der Region

Bruststeak | Süßkartoffel-Gurkengemüse |
Aprikosen-Senf-Chutney

Forellenroulade

mit Pak Choi gefüllt | Orangerisotto

Thunfischsteak 200 g

Safrantagliarini | Spinat | Tomaten |
Kräuterschaum

Surf & Turf

200 g neuseeländisches Rinderfilet | Black Tiger Prawns
Speck-Kartoffelpüree | Zwiebel-Pfeffer-Confit

Hausgemachte Ravioli

Pfifferlings-Bärlauchfüllung | Rucola
Kirschtomaten

Bratling von Belugalinsen & Kichererbsen - vegan

Lauch | Fenchel | Orangen-Chili-Sauce

Kindergerichte

Hähnchen Schnitzel mit Beefers Pommes Frites

Tagliatelle mit Tomatensauce

Garstufen im Überblick:

Für den perfekten Fleischgenuss bitten wir Sie, unser geschultes Personal zu Rate zu ziehen. Neben ihren Wünschen wird Ihnen auch gerne eine Empfehlung ausgesprochen.

Natürlich helfen wir dabei, die passende Garstufe für das von Ihnen ausgewählte Fleisch zu finden.

Medium ist nicht gleich Medium rare.

Rare

stark blutig – Kerntemperatur 45 °C bis 48 °C

Medium rare

blutig | Fleischkern roh – Kerntemperatur max. 52 °C

Medium

rosa | halb durchgebraten – Kerntemperatur 55 °C bis 60 °C

Medium well

zart rosa | fast durchgebraten – Kerntemperatur 64 °C bis 66°C

Well done

ganz durchgebraten – Kerntemperatur ab 74 °C

(wenig saftig, bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung)

Beef

Aus dem Reifeschrank

Sachsen

Wir „Dry Aging“ unser Hereford Rind aus der Region selbst. Das heißt, es reift im Reifeschrank mind. 28 Tage. Dieser Prozess verleiht dem Fleisch seinen besonderen Geschmack und eine herrliche Zartheit.

Porterhouse-Steak | T-Bone Steak |
Rib Eye am Knochen | Rücken am Knochen

Luftgereift

Irland

Auf Grund der Qualität des Fleisches wurde **John Stone** 2012 als bester Fleischproduzent Europas gekürt.

John Stone Rumpsteak

John Stone Filet

Auf dem Seeweg im eigenen Saft gereift

Neuseeland

Rinderfilet

Auf dem Seeweg im eigenen Saft gereift

Argentinien

Rumpsteak

Rib Eye

Luftgereift

Australien

Chuck Roll Steak

Flanksteak

Tomahawk ca. 850 g

Frisches Schlachtfleisch

Deutschland

Flat Iron Steak

Tomahawk vom Schwein (Stroh & Freilandhaltung)

Beef

Beilagen

Getrüffelter Kartoffelstampf |
Beefers Bratkartoffeln |
Birnen-Süßkartoffel-Gratin |
Beefers Pommes Frites |
Reisbällchen mit Frühlingslauch & Kokos

Süßkartoffel Pommes |
Pflifferlings-Risotto

Dreierlei Pilze |
Pak Choi in Sesamöl |
Speckbohnen |
Tomaten mit Frischkäse & Pak Choi im Speckmantel |
Knackiges Pfannengemüse |
Lila Karamell-Möhrrchen |
Spinat mit gerösteten Macadamianüssen |

Chutney Kompositionen

Mango-Ingwer |
Zwiebel-Pfeffer |
Salsa

Saucen

Pfeffer |
Gewürzschokolade |
Portwein |
Orangen-Chili |
zweierlei BBQ (fruchtig-süß *oder* Bourbon-rauchig)

Butter Kompositionen

Knoblauch |
Tomate |
Gartenkräuter |
Limette

Dreierlei Butter

Dessert

Dreierlei süße Verführung

Sanddornparfait | Pfirsichtörtchen | Holunderblütenmousse

Zweierlei süße Verführung

Gratiniertes Limonenparfait | Schokoladen-Brownies

Maracuja Crème Brûlée

Käseauswahl

mit Trauben und Feigensenf