

## 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 | Erdnussplitter | 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  
je 5.00 €

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