
vorspeisen

Beisser´s Beef Tatar	17
Brioche Schnittlauch-Schmand Kartoffelstroh	
Beisser´s Caesar Salat	17
Parmigiano Reggiano Iberico-Crunch geschmolzene Tomaten	
Warmer Hokkaido Kürbis	17
Karamellisierter Ziegenkäse gepickelter Kürbis Nüsse & Kerne	
Butcher´s Choice Charcuterie	18
Pastrami Jamon Iberico Chorizo & Salchichón Bergkäse Oliven	

beilagen & saucen

„Entre Nous“ Frites	8
Petersilie Grana Padano Zitrone	
Frisches Isemarkt Gemüse	8
Tagesvariation vom Chef	
Sautierte Pilze	8
Charlotten frische Petersilie	
Portwein-Jus	je 4
Sauce-Bérnaise	
Honey-BBQ-Sauce	
Trüffelmayonnaise	

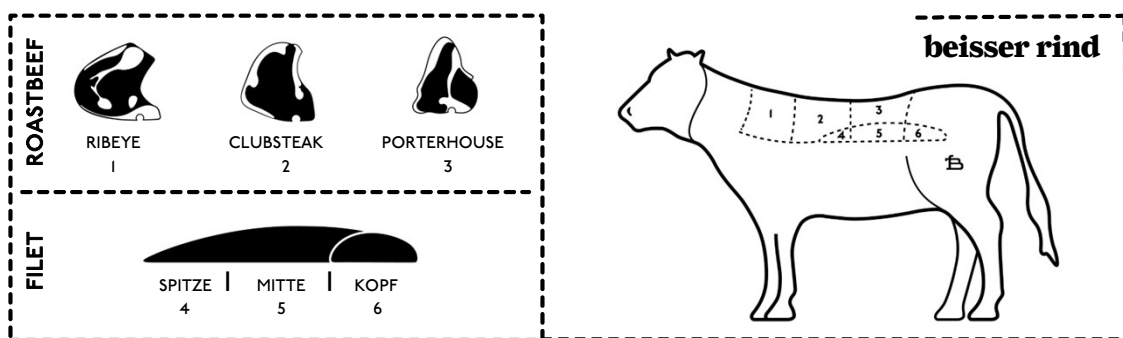
sweets

Pistazien Délice	14
Pistazien Eis karamellisierte Pistazien Granatapfelschaum	
Vanille Crème Brûlée - klassisch	13
Zwetschgen Crumble aus dem Ofen	
Karamell-Fleur de Sel-Eis	14

grill

Beisser´s Premium Selektion von norddeutschen Färsen

Unser norddeutsches Färsen Beef sind von uns handselektierte Holsteiner Rinder, die unseren strengen Qualitätsanforderungen entsprechen. Färse ist die Bezeichnung für ein junges weibliches Rind bis zu einem Alter von ca. 3 Jahren. Sie werden in den schönen holsteinischen Landschaften von Sommer bis Herbst auf saftigen Weiden gehalten. Durch bestes Futter - feine Klee- und Kräuterwiesen - bilden sie eine fantastische Marmorierung und ein feines nussiges Aroma. Jedes Steak wird in unserer eigenen Fleischerei handwerklich zerlegt und gereift, so erreichen wir unseren berühmten Beisser-Genuss.



Filetsteak	ca. 180g	39
Rumpsteak (ohne Fettrand)	ca. 200g	29
Entrecôte Rib-Eye Steak	ca. 300g	42

Beisser´s best! Dry aged Färse, 6 Wochen in unserer Salzkammer gereift, bone in gegrillt und tranchiert, ca. 1000g für 2 Personen (45 Min. Wartezeit)

Rumpsteak Clubsteak	p.P.	42
Entrecôte Ribeye	p.P.	56
Porterhouse T-Bone	p.P.	72

signature

Japanisches Wagyu A5 BMS 8+

Zart und einzigartig: Das Miyazaki-Wagyu aus Japan besticht durch zarte Steaks mit charakteristischer Schneeflöckchen-Marmorierung. Die meisterhafte Zucht und Haltung dieser Rinder in der Region Miyazaki machen das Fleisch zu einem Highlight für Kenner. Mit seiner unschlagbaren Qualität gewann es dreimal hintereinander die japanische Fleisch-Olympiade und ist seit 15 Jahren eine der besten Wagyu-Sorten. Ein unvergesslich zartes Geschmackserlebnis aus Japans südlicher Insel Kyūshū.

Japanisches Wagyu Rumpsteak Clubsteak N.Y. Strip	ca. 125g	65
	ca. 250g	129

Norddeutscher Wagyu-Cheeseburger ^{1,3,6,8,9,10}	ca. 220g	29
Brioche Trüffelmayonnaise Honig Zwiebeln Cheddar		

Unsere Garstufen Empfehlung für den feinsten Genuss: **medium-rare (48-50°C)**