

**.ENTRE NOUS.**  
HAMBURG  
1836  
**BEISSE**

---

**fine meat dining - menü**

---

Amuse-Bouche

**OX-Bite**

Salzzitrone | Bergpfeffer

I.

**Beef Tatar**

Lavash Flake | geräucherte Bete | Eigelb Jam

II.

**Kushiyaki Pork Belly**

48h marinierter und gegarter Schweinebauch vom Grill  
gepickelte Gurke | Shoyu-Glaze | Crispy Pop

III.

**Dry aged Oktopus**

Blumenkohl | Safran | Chorizo

IV.

**Gefüllte Pouarde Suprême**

Trompeten Pilze | geschmorte Endivie | Tom Kha

V.

**Pure Chocolate Guanaja**

Schwarzer Sesam | Tahiti Vanille | Pasilla Öl

*5 Gänge - 117*

*4 Gänge - 97 (ohne Pork Belly)*

*3 Gänge - 72 (ohne Pork Belly & Oktopus)*

*Weinbegleitung - 59*

---

## **klassiker - à la carte**

---

<b>Beisser´s Beef Tatar</b> - Rösti   Wachtelei   Zwiebel	18
<i>Upgrade: 10g Keta Kaviar AKI - vom Lachs</i>	<i>+8</i>
<i>Upgrade: 10g Kaviar Prestige AKI - vom Stör</i>	<i>+22</i>
 <b>Caesar Salat</b>	 16
Gegrillte Salatherzen   Parmigiano Reggiano   Poulet Crackle	
 <b>Kushiyaki Pork Belly</b>	 
48h marinierter und gegarter Schweinebauch vom Grill	21
gepickelte Gurke   Shoyu-Glaze   Crispy Pop	
 <b>Dry aged Oktopus</b> - Blumenkohl   Safran   Chorizo	 26

---

## **signatures vom grill**

---

<b>Beisser´s Premium Selektion von norddeutschen Färsen</b>		
<b>Färsen Filetsteak</b>	ca. 200g	53
<b>Färsen Entrecôte   Ribeye Steak</b>	ca. 300g	56
 <b>Beisser´s best! Dry aged Färse</b> , 6 Wochen in unserer Salzkammer gereift, bone in gegrillt und tranchiert, ca. 1000g brutto für 2 Personen (45 Min. Wartezeit)		
<b>Tagesempfehlung</b>	ca. 600g Steak p.P.	65
 <b>Austr. Wagyu x Angus Ribeye   Entrecôte BMS 6-7</b>	ca. 300g	96
 <b>Japanisches Wagyu Clubsteak   N.Y. Strip A5 BMS 8+</b>	ca. 125g	75
	ca. 250g	123

**Zu jedem Steak reichen wir Beilagen und Sauce - Chefs choice**

---

## **dessert**

---

<b>Knafeh</b> - Kadayif   Pistazie   Topfen	15
<b>Pure Chocolate Guanaja</b> - Schwarzer Sesam   Tahiti Vanille   Pasilla Öl	16

# **.ENTRE NOUS.**

HAMBURG  
— 1836 —  
**BEISSE**R

## **Herzlich willkommen im Beisser's Entre Nous**

Seit 1836 steht **Beisser** als Hamburger Familienunternehmen in sechster Generation für echtes Fleischhandwerk und Leidenschaft für Qualität.

Mit dem „Entre Nous“ Tür an Tür zu unserer Stammhaus-Fleischerei schaffen wir einen Ort, an dem man unsere handselektierten Fleischspezialitäten in gemütlicher Atmosphäre und höchster Perfektion genießen kann.

Der Name Entre Nous – ein Wortspiel aus Entre-“côte” und „nous“ (frz. „uns“) – „Unser Steak“ soll die Verbindung sein zwischen unserem hochwertigen Fleisch und der gemütlichen Einrichtung.

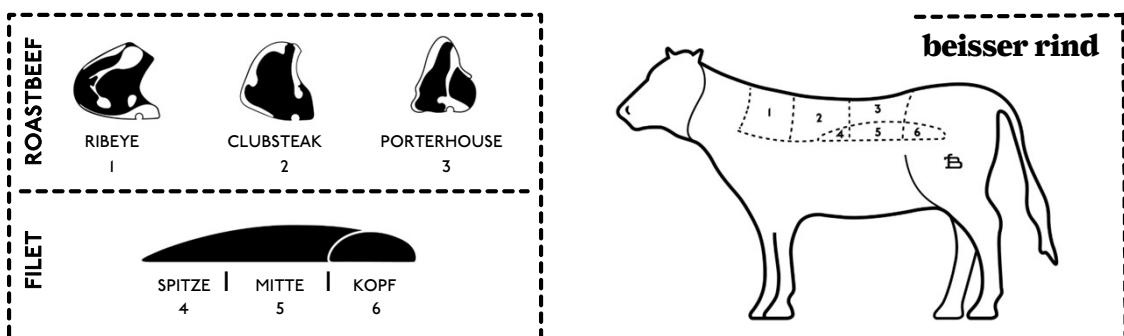
Die Einrichtung im Stil der goldenen 1920er Jahre ist eine Hommage an die zweite Unternehmertags – Georg und Minna Beisser (Bilderwand rechts oben). Sie führten das Unternehmen mit Tatkräft und Herz: Während Minna den Gutshof mit Rinderzucht und eigenem Schlachthof am Stadtrand leitete, baute Georg den Fleischgroßhandel in Hamburg insbesondere mit den Redereien auf – sie führten das Unternehmen in eine Blütezeit.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Abend „unter uns“, und spüren Sie mit jedem Stück unserer Selektion die Liebe und Sorgfalt, die wir unserem Handwerk widmen.

Herzlichts, Ihr

*Claus P. Halle*

## **beisser's premium selection**



## **Beisser's Premium Selektion von norddeutschen Färsen**

Unser norddeutsches Färsen Beef sind von uns handselektierte Holsteiner Rinder, die unseren strengen Qualitätsanforderungen entsprechen. Färsen 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.

## **Australisches Wagyu X Angus (F1) BMS 6-7**

Die Kreuzung japanischer Tajima-Rinder mit den kraftstrotzenden Angus-Tieren ist Jack's Creek perfekter Cuvée aus der himmlischen Wagyu-Marmorierung und dem kernigen Angus-Genuss. Mit den Jahren erhöhte sich der Tajima-Gen-Anteil aber auf über 90 Prozent. Seit vielen Jahren wiederholter Sieger der World-Steak-Challenge.

## **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.