

ENTRE NOUS.

SAVOIR VIVRE

steak & tartaric

vorspeisen & tartaric

TATAR BITES

Klassik - Zwiebel / Eigelb-Confit / Kapern - 7

Asian - Kimchi-Mayo / Crispy-Rice / Shiso - 7

Mediterran - Burrata / Zitrone / Pinienkerne - 8

Deluxe - Trüffel-Aioli / Kartoffelstrob / Schnittlauch - 8

Botanical - Ofen-Bete / Meerrettich-Crème Fraîche / Kresse - 7 „Veg“

Unsere Tatar Bites sind exklusiv mit der Beisser´s Premium Selektion von norddeutschen Fürsen und einer hausgebackenen Focaccia zubereitet.

HAUSGEBACKENES BROT - 8

Focaccia, Sauerteigbrot & Surprise

Wagyu Butter / aufgeschlagener Frischkäse / Kalamata Oliven

HERZTOMATE - 16 „Veg“

Burrata / sonnengereifte Tomaten / Basilikumöl / geröstetes Knoblauch-Sauerteigbrot

IBERICO SCHINKEN - 19

Frisch aufgeschnittener Iberico-Schinken / Focaccia-Crostino

hauptspeisen

BEISSER´S BEST! DRY AGED FÄRSE | 6 WO GEREIFT | FÜR ZWEI PERSONEN

500g Clubsteak p.P. 56 | 600g Entrecôte p.P. 68 | 600g Porterhouse p.P. 89

(ca. Netto Gewicht Fleisch pro Cut ohne Knochen / Bone in gegart / tranchiert)

MARINIERTERE FÄRSENFILLET SPIESSE - 160G - 47

FÄRSEN RIBEYE STEAK - 300G - 56

AUSTRALISCHES WAGYU RIBEYE - BMS 6-7 - 300G - 98

JAPANISCHES WAGYU N.Y. STRIP - A5 | BMS 8+ - 125G - 76 | 250G - 134

SAUCE BÉRNAISE - 4 | SAUCE CHIMCHURRI - 3

Alle Steaks werden serviert mit einer saisonalen Beilagen Variation frisch vom Markt

dessert

GRAND VANILLE - 12 „Veg“

Geröstetes Vanilleeis / Crème Grand Manier Chantilly / frische Beeren

SALTY PASSION - 7 „Veg“

Passionsfruchtsorbet / Sweet & Salty Schoko-Crumble / (Upgrade: Crémant Aufguss +5)

AFFOGATO - 8 „Veg“

Vanilleeis / Elbgold Espresso / (Upgrade: mit Schuss +5)