

*vorspeisen & tartarie*

**TATAR BITES**

**Klassik** - Zwiebel / Eigelb-Confit / Kapern - 7

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

**Mediterran** - Burrata / Zitrone / Pinienkerne - 8

**Deluxe** - Trüffel-Aioli / Kartoffelstroh / Schnittlauch - 8

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

*Unsere Tatare 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**

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

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

**MARINIERTERE FÄRSENFILET 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*

**COUPE DENMARK - 8 „Veg“**

*Vanilleeis / Schokolade*

**SUMMER PEACH - 11 „Veg“**

*Pfirsichsorbet / Kompott / Granola / Sauerampfer / Buttermilch*

**AFFOGATO - 8 „Veg“**

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