

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

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. 52

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

FÄRSEN FILET STEAK - 180G - 54

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

COUPE DENMARK - 9 „Veg“

Vanilleeis / Schokoladen-Sauce / Schoko-Crumble

CRÈME BRÛLÉE - 8 „Veg“

Mit Bourbon Vanille

AFFOGATO - 8 „Veg“

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