ENTRE NOUS
HAMBURG
1836
BEISSER

vorspeisen

HAUSGEBACKENES BROT - 8
Focaccia, Sauerteigbrot & Surprise
Griebenschmalz / aufgeschlagener Frischkäse / Kalamata Oliven

BEEF TATAR - 16
Schwarze Walnuss / Sauerteig / Verjus-Crème Fraîche

KNUSPRIGE PASTRAMI-CROQUETTES - 14
Gryère / Gurkenrelish / Senfkaviar

KALBSZUNGE - 13
Zitronen-Kapern-Vinaigrette / Meerettich / Estragon

GLASIERTER PORK BELLY - 13
Asian-Pickle / Sesam

TAFELSPITZ BOUILLON - 13
Zitronengras | Markknödel | Wurzelgemüse

grill

BEISSER´S BEST! DRY AGED FÄRSE I 6 WO GEREIFT I FÜR 2 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 I BMS 8+ - 125G - 76 I 250G - 134

SAUCE BÉRNAISE - 4 I SAUCE PORTWEIN-JUS - 5 I KRÄUTERBUTTER - 4

Alle Steaks werden mit einer saisonalen Beilagen Variation serviert.

dessert

WARMER TROPFENKNÖDEL – 11
Vanillesauce | knusprige Wan Tan

SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE - 9
mit Valrhona Schokolade

AFFOGATO - 8
Vanilleeis / Elbgold Espresso / (Upgrade: mit Schuss +5)

Allergene? Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter

herzlich willkommen

*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.*

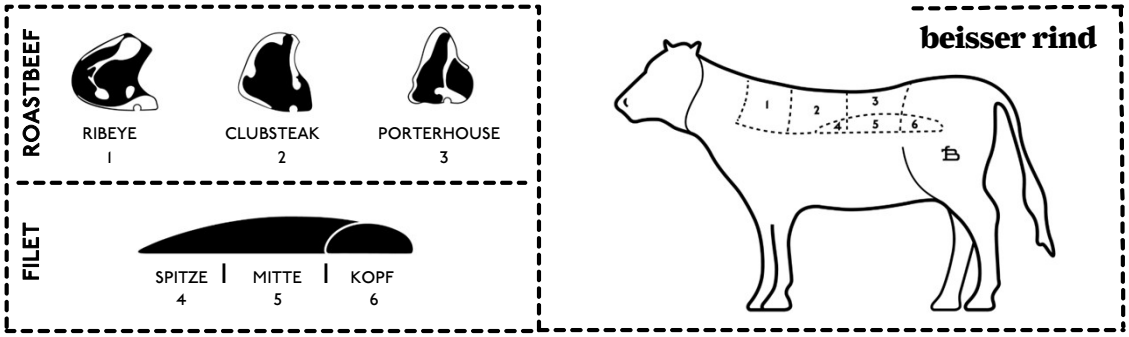
Der Name Entre Nous – ein Wortspiel aus „Entre-côte“ und „nous“ (frz. „uns“) – „Unser Steak“ soll die Verbindung sein zwischen unserer feinen Steak-Selektion und der gemütlichen Einrichtung.

Die Einrichtung im Stil der goldenen 1920er Jahre ist eine Hommage an die zweite Unternehmergeneration – Georg und Minna Beisser (Bilderwand rechts oben). Sie führten das Unternehmen mit Tatkraft 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 Claas 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. 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.

AUSTRALISCHES WAGYU X ANGUS (FI) 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-Challange.

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.