







#### Vorspeisen

Tatar Beeferia Style

Burger & Salate

Beeferia Burger

200g Patty | Salat | Tomate | Gurke | Bacon | Parmesan | BBQ Sauce | Mayonnaise

Wald & Wiesen Salat

...mit gratiniertem Ziegenkäse ...mit 100g Rindersteakstreifen

Tomate | Gurke | Frühlingslauch | Kräuter | geröstete Sonnenblumenkerne

Mango | Sesam | Chili | Zwiebel |

Wasabi-Creme | Gurke | Teriyaki

Baguette
Dip | Oliven | Olivenöl

Gratinierter Ziegenkäse
Wildkräutersalat | Granatapfel-Mango-Basilikum
Vinaigrette

Beef Tataki
Teres Major | Wildkräutersalat | Tomate |
Pilze| Lauch | Teriyaki | Limette

18,00€

27,50 €

klein 8.50 €

groß 15,50 €

+ 6,50 €

+ 8,00 €

#### Irland

Die Rinder weiden auf den frischen, grünen Wiesen Irlands. Steaks der irischen Hereford Rinder zeichnen sich durch feinfaserige Maserung und kräftigem Geschmack aus.

Filet 200g 36,00 € | 300g 52,00 €

Rumpsteak 300g 39,00 €

Rib Eye 300g 39,00 €

Western Steak 300g 29,00 € Das kräftig durchwachsene Stück aus dem Rindernacken.

Teres Major 200g 25,00 € Auch als "Netzgerstück" oder "Petite Tender" bekannt, besticht das Steak durch seine Magerkeit und seinen intensiven Eigengeschmack.

## Beilagen

| Fries   | 6,00€ |
|---|-------|
| Beeferia Fries<br>Rosmarin   Schnittlauch   Parmesan  <br>Knoblauch | 7,50€ |
| Süßkartoffelpommes  | 7,00€ |
| Ofenkartoffel mit Sour Cream  | 6,00€ |
| Buntes Marktgemüse  | 6,00€ |
| Gemischte Pilze<br>Tomate   Zwiebel   Teriyaki                      | 7,00€ |

#### USA

Die Freilandhaltung in der amerikanischen Prärie und eine Fütterung von Mais-Silage, sowie Getreide von rund 200 Tagen, machen US Beef zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Wir servieren ausschließlich die beiden höchsten Qualitätsstufen Prime und Choice.

#### Hanging Tender

Zart wie ein Filet, dennoch kräftig im Geschmack. Am Stück gegrillt und anschließend tranchiert serviert.

200g 34,00 € | 300g 48,00 €

#### Porterhouse

Der König unter den Steaks. Rumpsteak und großes Filet am Knochen gegrillt und anschließend tranchiert serviert.

Ca.1200g 125,00 €

#### Rib Eye bone in

Das Tomahawk mit kurzem Knochen. Am Stück gegrillt und tranchiert serviert

Ca. 850g 90,00 €

# Saucen & Dips

| Pfeffersoße       | 3,00€ |
|-------------------|-------|
| Kräuterbutter     | 2,50€ |
| Trüffelmayonnaise | 2,00€ |
| Mayonnaise        | 1,00€ |
| Ketchup           | 1,00€ |

### Wagyu aus Australien

Das Fleisch der Westholme Wagyu Rinder verbindet die optimale Balance aus Zartheit, Biss und Saftigkeit.

Filet je 100g 37,50€

Um die höchstmögliche Qualität zu garantieren, grillen wir unsere Wagyu Steaks nur kurz an und servieren diese auf einer heißen Platte.