## Vorspeisen

**Baguette** 8,50 €
Dip | Oliven | Olivenöl

**Gratinierter Ziegenkäse** 16,00 €
Wildkräutersalat | Mangocreme |
Granatapfel-Maracuja Vinaigrette

**Beef Tataki** 17,00 €
Wildkräutersalat | Tomate |
Pilze| Lauch | Teriyaki | Limette

**Tatar Beeferia Style** 19,00 €
Mango | Sesam | Chili | Zwiebel |
Wasabi-Creme | Gurke | Teriyaki

## Burger & Salate

**Beeferia Burger** 28,50 €
200g Patty | Salat | Tomate| Gurke |
Bacon | Parmesan | BBQ Sauce | Mayonnaise

**Wald & Wiesen Salat** klein 8,50 € / groß 15,50 €
Tomate| Gurke | Frühlingslauch | Kräuter |
geröstete Sonnenblumenkerne

...mit gratiniertem Ziegenkäse + 7,50 €

...mit 100g Rindersteakstreifen + 9,00 €

## 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 ‚Metzgerstück" oder „Petite Tender" bekannt, besticht das Steak durch seine Magerkeit und seinen intensiven Eigengeschmack.

## Beilagen

Fries 7,00 €

Beeferia Fries 8,50 €
Rosmarin | Schnittlauch | Petersilie |
Knoblauch | Parmesan

Süßkartoffelpommes 8,00 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 7,00 €

Kartoffelgratin 8,00 €
Parmesan

Gebratene Champignons 8,00 €
Tomate | Zwiebel | Teriyaki

Prinzessbohnen 7,00 €
Speck | Zwiebel

## 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 den USA

Das Fleisch der Dan Morgan Rinder aus Nebraska 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.