



Vorspeisen

„Sylter Gaues“ Brot 6,50 €
Dip | Oliven | Olivenöl

Beef Ramen 12,50 €
Fleischeinlage | Buchweizen Nudeln | Gemüse |
Koriander | Chili

Gratinierter Ziegenkäse 15,00 €
Wildkräuter-Rote Beete-Brombeer-Salat |
Thymianhonig

Beef Tataki 16,00 €
Irisches Teres Major | Wildkräutersalat | Tomate |
Pilze | Chili | Lauch | Teriyaki | Limette

Tatar Beeferia Style 18,00 €
Zwiebel | Gurke | Kapern | Sardellen | Senf |
Eigelb | Gebratene Pfifferlinge | Brombeere |
Belper Knolle | Limettenschmand

Burger | Salate | Risotto

Beeferia Burger 22,50 €
200 g Patty | Salat | Tomate | Gurke |
Balsamicozwiebel | Bacon | Cheddar |
Spiegelei | BBQ Sauce | Pesto

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

Getrübftes Risotto (Acquerello) 21,50 €

...mit gratiniertem Ziegenkäse + 6,00 €

...mit 100g Rindersteakstreifen + 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 30,00 € | 300g 44,00 €

Flank 200g 25,00 € | 300g 34,00 €
Das magere, flache Flanksteak, welches auch als Bavette Flanchet bekannt ist, wird am Stück gegrillt und anschließend tranchiert serviert.

Rumpsteak 350g 35,00 €

Rib Eye 350g 35,00 €

Beilagen

Fries 5,00 €

Beeferia Fries 6,00 €
Thymian | Rosmarin | Schnittlauch |
Gruyere | Knoblauch

Süßkartoffelpommes 6,00 €

Birne-Bohne-Speck 6,00 €

Balsamicozwiebeln 6,00 €

Geräucherter Kartoffelstampf 6,00 €
Speck | Zwiebel

Gebratene Pilzpfanne 6,00 €
Gemischte Pilze | Zwiebel | Teriyaki

Trüffelrisotto 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 29,00 € | 300g 42,00 €

Porterhouse

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

Ca. 1200g 120,00 €

Rib Eye bone in

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

Ca. 800g 80,00 €

Saucen & Dips

Pfeffersauce 3,00 €

Kräuterbutter 2,00 €

Trüffelmayonnaise 2,00 €

Mayonnaise 1,00 €

Ketchup 1,00 €



Wagyu aus Australien

Über die Grenzen von Queensland und dem Northern Territory verteilt findet man die Farmen der Westholme Züchter- einer der besten Wagyu Rinder Herden der Welt. Weitläufige Weiden, regionales Futter und ein über 200 Jahre altes Handwerk schaffen ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Filet je 100g 35,00€

Skirt je 100g 25,00€

In Deutschland als Saumfleisch bekannt, bezeichnet das Skirtsteak das Zwerchfell des Rindes. Es ist eines der geschmacksintensivsten Steaks.

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