



Vorspeisen

Baguette 6,50 €
Dip | Oliven | Olivenöl

Gratinierter Ziegenkäse 15,00 €
Wildkräutersalat | Granatapfel-Mango-Basilikum
Vinaigrette

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

Tatar Beeferia Style 18,00 €
Mango | Sesam | Chili | Zwiebel |
Wasabi-Creme | Gurke

Burger & Salate

Beeferia Burger 24,50 €
200g Patty | Salat | Tomato| Gurke |
Balsamicozwiebel | Bacon | Parmesan |
BBQ Sauce | Mayonnaise

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

...mit gratiniertem Ziegenkäse + 6,50 €
...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 34,00 € | 300g 49,00 €

Rib Eye 350g 39,00 €

Beilagen

Fries 5,00 €

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

Süßkartoffelpommes 6,00 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 6,00 €

Buntes Marktgemüse 6,00 €

Gemischte Pilze 6,00 €
Tomate | Zwiebel | Teriyaki



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 31,00 € | 300g 44,00 €

Rumpsteak 350g 39,00€

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. 1100g 110,00 €

Saucen & Dips

Pfeffersöße 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 35,00€

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