



# BEEFCRAFT STEAKWOCHEN

## VORSPEISEN

### **CAESAR SALAD** ✨

Römersalat mit Caesar-Dressing,  
Croutons und Grana Padano

klein 8,50 €

groß 10,50 €

### **MIT EINEM GEGRILLTEN GARNELENSPIESS**

+8,50 €

### **MIT TRANCHEN VON DER GEGRILLTEN HÄHNCHENBRUST**

+7,50 €

### **CARPACCIO VOM BRAZIL BEEF FILET** ✨

15,90 €

hauchdünne Scheiben vom BRAZIL Beef Filet mit Steinchampignons,  
Rucola, Grana Padano, und Balsamico

### **LOBSTER-BISQUE** ✨

9,50 €

cremige Suppe vom Hummer mit Garnelen in einer knusprigen Hülle

### **SPICY SHRIMPS** ✨

10,50 €

Garnelen in einer knusprigen Hülle mit einer süß-scharfen Sauce

**\*Alle Vorspeisen werden mit frischem Steinofenbrot serviert.**

## HAUPTSPEISEN

### **ENTRECOTE AUS ARGENTINIEN** ✨✨

240 g 24,00 €

saftiges Stück aus der Zwischenrippe  
mit typischer Marmorierung, zart und kraftvoll, purer Geschmack

### **RINDERÜCKENSTEAK AUS BRASILIEN** ✨✨

240 g 18,00 €

das Rumpsteak mit dem typischen Fettrand

### **FILET MIGNON AUS ARGENTINIEN** ✨✨

200 g 27,50 €

Besonders zart, der Klassiker vom Rinderfilet

### **PORCO IBERICO STEAK SPANIEN** ✨✨

200 g 21,00 €

Steak vom Porco Iberico, mit typischem kernigen  
und kraftvollem Geschmack-Geheimtipp der BBQ Profis

### **AMERICAN BEEF RIBS** ✨✨

650 g 19,00 €

Luxusvariante kraftvoller Ribs

### **✨✨ DAZU EMPFEHLEN WIR**

BBQ Sauce 1,50 € hausgemachte Kräuterbutter 1,30 € Steakhouse Pommes Frites 3,90 €  
Süßkartoffel Pommes Fries 4,90 € BBQ-Kartoffel mit Sauerrahm 4,90 € Grillgemüse 4,90 €





---

# BEEFCRAFT

---

## 800 GRAD FÜR DAS PERFEKTE STEAK

Alle unsere Steaks werden mit einem Fleischgrill der Extraklasse zubereitet. Bis zu 800 Grad sorgen für eine Karamellisierung des Grillguts. Dadurch entsteht eine knusprige Kruste und innen bleibt das Fleisch zart und saftig.

Ob english, medium oder well done.

