

# BEEFCRAFT STEAKWOCHEN

## VORSPEISEN

<b>CAESAR SALAD</b> ❄️	klein 9,50 €
Römersalat mit Caesar-Dressing, Croutons und Grana Padano	groß 11,50 €
<b>MIT EINEM GEGRILLTEN GARNELENSPIESS</b>	+10,00 €
<b>MIT TRANCHEN VON DER GEGRILLTEN HÄHNCHENBRUST</b>	+7,50 €
<b>CARPACCIO VOM BRAZIL BEEF FILET</b> ❄️	15,90 €
hauchdünne Scheiben vom BRAZIL Beef Filet mit Steinchampignons, Rucola, Grana Padano und Balsamico	
<b>LOBSTER-BISQUE</b> ❄️	12,50 €
cremige Suppe vom Hummer mit Garnelen in einer knusprigen Hülle	
<b>SPICY SHRIMPS</b> ❄️	12,50 €
Garnelen in einer knusprigen Hülle mit einer süß-scharfen Sauce	
<b>* Warmes Knoblauch-Steinofenbrot</b>	+2,50 €

## HAUPTSPEISEN

<b>ENTRECOTE AUS ARGENTINIEN</b> ❄️❄️	200 g	28,90 €
saftiges Stück aus der Zwischenrippe mit typischer Marmorierung, zart und kraftvoll, purer Geschmack		
<b>RINDERÜCKENSTEAK AUS BRASILIEN</b> ❄️❄️	200 g	26,90 €
das Rumpsteak mit dem typischen Fettrand		
<b>FILET MIGNON AUS ARGENTINIEN</b> ❄️❄️	200 g	34,90 €
Besonders zart, der Klassiker vom Rinderfilet		
<b>PORCO IBERICO STEAK SPANIEN</b> ❄️❄️	200 g	25,90 €
Steak vom Porco Iberico mit typischem kernigen und kraftvollem Geschmack-Geheimtipp der BBQ Profis		
<b>AMERICAN BEEF BURGER</b>	200 g	25,90 €
Burger Bun, American Beef, Salat, Tomate, Zwiebeln, Bacon, BBQ Sauce Steak House Pommes frites		

**\*\* Alle unsere Steaks von unserer Sonderkarte servieren wir mit Steakhouse Pommes frites, Grillgemüse und Kräuterbutter**



---



---

# 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.

