

BEEFCRAFT STEAKWOCHEN

VORSPEISEN

CAESAR SALAD *

Römersalat mit Caesar-Dressing,
Croutons und Grana Padano

klein 7,50 €
groß 9,50 €

MIT EINEM GEGRILLTEN GARNELENSPIESS

+7,50 €

MIT TRANCHEN VON DER GEGRILLTEN HÄHNCHENBRUST

+6,50 €

CARPACCIO VOM BRAZIL BEEF FILET *

14,50 €

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

LOBSTER-BISQUE *

8,50 €

cremige Suppe vom Hummer mit Garnelen in einer knusprigen Hülle

SPICY SHRIMPS *

9,50 €

Garnelen in einer knusprigen Hülle mit einer süß-scharfen Sauce

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

HAUPTSPEISEN

ENTRECOTE AUS ARGENTINIEN **

240 g 22,00 €

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

RINDERÜCKENSTEAK AUS BRASILIEN **

240 g 15,85 €

das Rumpsteak mit dem typischen Fettrand

FILET MIGNON AUS ARGENTINIEN **

200 g 25,00 €

Besonders zart, der Klassiker vom Rinderfilet

US BEEF OUTSIDE SKIRT STEAK **

200 g 19,00 €

Favorit der amerikanischen Grill-Gourmets,
vom US Rind, einzigartige Marmorierung verleiht dem Fleisch einen exzellenten Geschmack und ganz
besondere Saftigkeit, für perfekten Genuss empfiehlt unser Grill-Chef die Garstufe Medium

PORCO IBERICO STEAK SPANIEN **

200 g 19,00 €

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

AMERICAN BEEF RIBS **

650 g 18,00 €

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.

