

Alle Preise inkl. MwSt. und Service

ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide

- A) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (XX), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstar, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen
a) Glucosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
b) Maltodextrine auf Weizenbasis
c) Glucosesirupe auf Gerstenbasis
d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Krebstiere

- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ei

- C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fisch

- D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

Erdnuss

- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Soja

- F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquelle
c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

Milch oder Laktose

- G) Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose), außer
a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
b) Lactit

Hülsenfrüchte

- H) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Nüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
a) Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Sellerie

- L) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf

- M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesam

- N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sulfit

- O) Schwefeldioxyd und Sulfit in Konzentrationen von mehr als 10 mg/KG oder 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisse zu berechnen sind

Lupine

- P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere

- R) Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse



BEEF
Grill Club

BY HASIR

.....
SPEISEKARTE
.....





HERZLICH WILLKOMMEN IM BEEF GRILL CLUB BY HASIR

.....
Der Beef Grill Club by Hasir steht für authentische Steaks sowie Dry Aged Beef, gereift in einem eigens konzipiertem Reifeschrank mit Himalaya-Salz.
.....

Die offene Showküche bietet Einblicke in die frische Zubereitung der großen Speiseauswahl und macht jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.
.....

Lassen Sie sich von unserem aufmerksamen und herzlichen Service begeistern und genießen Sie unsere Steaks und Kreationen aus der Küche.
.....

Fragen rund um das Thema Wein und seine Kultur beantwortet Ihnen sehr gerne unser ausgebildeter und zertifizierter Sommelier.
.....

Lieber Gast,
wenn Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns direkt an.



LIEBE GÄSTE,

.....
wir bedanken uns ganz herzlich für Ihren Besuch in unserem Restaurant und hoffen sie hatten einen angenehmen Aufenthalt.
.....

Wir freuen uns schon jetzt, sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.





TASTING MENÜ

Preis pro Person: € 69,00

Angeboten ab 2 Personen

VORSPEISE

Burrata mit Iberico Beef Bacon und gegrillter Spitzpaprika
Kopfsalat mit Schnittlauch

HAUPTGANG VOM GRILL

Köfte mit Käse
Lokum Tournedos
Querrippe vom Rind
Lammkarree (250g pro Person)

BEILAGEN

Pommes, karamellierte Karotten,
Getrüffeltes Kartoffelpüree,
Gemüse der Saison

SOSSEN

Steakhouse, Béarnaise, Grüner Pfeffer, Waldpilz

DESSERT

NY Cheesecake oder Baklava Havuc Dilimi mit Vanilleeis



VORSPEISEN

Beef Grill Club Tatar
mit Waldorfsalat und Apfelmayonnaise (ACO)..... € 16,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Trüffelpaste, Shitakepilze, Parmesanspäne, Ruccolasalat (ACGMO) € 14,00

Burrata mit Iberico Beef Bacon,
Ochsenherztomaten, Spitzpaprika (GMO)..... € 14,00

Tatar vom Lachs mit Mango-Jelly-Dressing (BDOR)..... € 18,00

Jacobsmuscheln, Artischocken à la Barigoule (BDOR)..... € 19,50

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe (AF)..... € 9,00

Tagessuppe € 8,00





SALATE

Kopfsalat mit Schnittlauch (CMO) € 9,00

Caesar Salad (ACDHGO)..... € 9,00

Beef Grill Club Salat mit gegrillten Rindermedaillons (AHGMO).....€ 18,50

Alle Salate werden mit einem Dressing Ihrer Wahl serviert

- French Dressing (ACDGO)
- Caesar Dressing (ACDGO)
- Joghurt Dressing (ACDGO)

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Entrecote vom Wagyu Rind, 200 g € 42,00

Beef Grill Club Filet, 200 g € 27,00

Beef Grill Club Filet, 300 g € 36,00

Lokum Tournedos, 250 g € 29,00

1824 Australien Rib-Eye dry aged, 350 g € 36,00

Schwarzfederhuhn, 13 Tage dry aged, ca. 1200 g € 69,00

Lammkotelette 4 Stk. € 26,00

Kalbskarree, 350 g € 28,00

Angus Köfte, 300 g (CLMO) € 18,00

Angus Köfte mit Gouda, 300 g (CGLMO)..... € 21,00

Beef Grill Club Burger, 250 g (ACEGLMNO) € 18,50



FAMILY STYLE MENÜ II

Preis pro Person: € 60,00

Angeboten ab 6 Personen

.....

VORSPEISE

Beef Grill Club Tatar mit Waldorfsalat und Apfelmayonnaise,
Lachstatar mit Mango-Jelly-Dressing und Kopfsalat mit Schnittlauch

.....

HAUPTGANG VOM GRILL

Chateaubriand
U.S. Bone-In Roastbeef
Köfte

.....

BEILAGEN

Pommes, karamellierte Karotten,
getrüffeltes Kartoffelpüree, Gemüse der Saison,
Pimientos de Padrón

.....

SOSSEN

Steakhouse, Grüner Pfeffer, Waldpilz

.....

DESSERT

Crème Brûlée & NY Cheesecake & Baklava
Havuc Dilimi mit Vanilleeis





FAMILY STYLE MENÜ I

Preis pro Person: € 70,00

Angeboten ab 6 Personen

VORSPEISEN

Beef Grill Club Tatar mit Waldorfsalat und Apfelmayonnaise,
Lachstatar mit Mango-Jelly-Dressing und Kopfsalat mit Schnittlauch

HAUPTGANG VOM GRILL

Chateaubriand

U.S. Porterhouse Entrecôte

BEILAGEN

Pommes, karamellierte Karotten,
getrüffeltes Kartoffelpüree,
Gemüse der Saison, Pimientos de Padrón

SOSSEN

Steakhouse, Grüner Pfeffer, Waldpilz

DESSERT

Crème Brûlée & NY Cheesecake & Baklava Havuc Dilimi
mit Vanilleeis



MASTERCUTS

U.S. Porterhouse, 1200 g	€ 118,00
Chateaubriand, 500 g	€ 65,00
Lammkarree, 500 g	€ 46,00
Tomahawk, 1000 g	€ 92,00
T- Bone, 800 g	€ 76,00
Bone-In Roastbeef, 600 g	€ 52,00

BEILAGEN

Getrüffeltes Kartoffelpüree ^(GH)	€ 5,50
Süßkartoffelpüree mit Jalapeno ^(GH)	€ 5,50
Beef Grill Pommes ^(LF)	€ 5,50
Gemüse der Saison ^(HGL)	€ 5,50
Karamellierte Karotten ^(ANO)	€ 4,50
Pimientos de Padrón ^(FO)	€ 4,50
Grüner Babyspinat ^(FG)	€ 4,50
Grüne Bohnen ^(FG)	€ 4,50
Maiskolben mit hausgemachter Barbecuesoße ^(AFO)	€ 5,50
Cremiges Maispüree ^(GNO)	€ 4,50





SOSSEN

Beef Grill Club Steakhouse (ACEGLMNO)	€ 3,50
Grüner Pfeffer (GLO).....	€ 3,50
Waldpilze (GLO).....	€ 3,50
Chimichurri (AFGHLO).....	€ 3,50
Steakbutter (GLMN).....	€ 2,50
Béarnaise (CGO).....	€ 2,50
Aioli (CO).....	€ 2,50
Beef Grill Club Tomatensalsa (AGOL).....	€ 3,50
„Café de Paris“- Butter (MOL).....	€ 3,00

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Miso, pochierter schwarzer Kabeljau, Petersilien-Erbsen Püree, kaltgepresste Shitake Pilze, Mango Jelly (ABFGOR)	€ 35,00
250g gegrilltes Lachsfilet, fruchtiger Sommersalat (DGOR)	€ 24,00
Dorade (500 g - 600 g) (D)	€ 32,00

• Bitte wählen sie dazu Ihre passenden Beilagen separat aus

VEGETARISCH

Risotto mit grünen Erbsen, karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse (ACFGHN).....	€ 18,50
--	---------



CHEF'S CHOICE MENU

Lassen sie sich überraschen und genießen Sie ein saisonales 3 Gänge Menü,
kriert von unserem Küchenchef Nedjad Karamujic € 45,00

DESSERT

Crème Brûlée (CG).....	€ 8,00
NY Cheesecake (ACG)	€ 8,50
Titanic Deluxe Sphere (ACEFGHN)	€ 13,50
Baklava Havuc Dilimi mit Vanilleeis (AEFGHN).....	€ 9,00
Internationale Käsevariation mit knusprigem Baguette und frischen Früchten (ACFGO)	€ 14,00
Selection von hausgemachtem Eis und Sorbet (ACEFGHNO) pro Kugel.....	€ 2,50
„Schokoladenfondue“ für Zwei.....	€ 8,50
Milchschokolade & Zartbitterschokolade, Erdbeeren, Bananenkuchen hausgemachte Marshmallows und hausgemachtes Butterkaramell (AEFGHNO)	

