

elbers 800Grad grill + bar

U.S. BEEF AUS NEBRASKA

Hanging Tender 300 g / 28 €
Kräftiger Eigengeschmack, der an Zartheit kaum zu übertreffen ist

Tri Tip Steak ca. 350 g / 25 €
Stark marmoriertes Steak, unglaublich zart und kräftig im Geschmack

Schaufelstück 60/48 ca. 200 g / 22 €
Teilstück aus der Rinderschulter mit hohem Bindegewebsanteil, Sous Vide gegart

Ochsenbacke ca. 250 g / 16 €
Geschmorte Ochsenbacke, saftiges und marmoriertes Fleisch, das perfekte Schmorgericht

DRY AGED

Irisches T-Bone-Steak ca. 600 g / 57 €
Am Knochen gereift und gegrillt, erhält das Beste vom Rücken einen einzigartigen Geschmack

U.S. Rib Eye Steak ca. 350 g / 52 €
Kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten und im Dryager gereift

Australisches Striploin Steak ca. 350 g / 42 €
Das Rumpsteak aus dem Roastbeef geschnitten, mit dem charakteristischen Fettrand

IBERICO SCHWEIN

Spanisches Eichelschwein
„Olive auf Hufen“. Mit seinem niedrigen Cholesteringehalt & dem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren befindet sich das Fleisch etwa auf dem Niveau von Olivenöl.

Iberico Karree ca. 350 g / 25 €
Saftige Koteletts aus dem Schweine Rücken mit einem typisch nussigen Geschmack durch Eichelmast

Iberico Secreto ca. 300 g / 28 €
Geheimes Filet zwischen Rücken und Rückenspeck, stark marmoriert und herrlich zart

LADY'S - CUT - STEAKS

Lady's-Cut-Steaks auf Anfrage nach Tagesangebot. Unser Serviceteam berät Sie gerne.

BEEF AUS FINNLAND

Nordic Nature Beef aus Finnland
Qualitativ hochwertiges Rindfleisch von traditionellen Farmen in Finnland. Nordic Nature Beef vereint Zartheit, Saftigkeit und den einzigartigen Geschmack des Fleisches. Champion bei der „World Steak Challenge“

Sashi Rib Eye Steak ca. 350 g / 48 €
Eine Kombination aus außergewöhnlicher Geschmacksnote und hochgradiger Zartheit, von grasgefütterten Färsen

FILET

U.S. Tenderloin 200 g / 37 €
Feinstes Filet vom Ochsen, Gras- und mind. 120 Tage Maisfütterung

Australisches Tenderloin 200 g / 30 €
Feinstes Filet von Ochsen und Färsen, Gras- und mind. 120 Tage Getreidefütterung

Irisches Tenderloin 200 g / 33 €
Feinstes Filet von Ochsen und Färsen, besondere, mineralische Note durch Grasfütterung, 21-28 Tage Dry Aged

FILET EXPERIENCE

Finden Sie Ihren Favoriten: 3x 200 g / 95 €
3 Sorten Filets aus den Ländern USA, Australien und Irland

AUS DEM FILET

Filet Mignon 3x 100 g / 47 €
je 1x 100 g / 16 €
Feinstes Filet aus der Filetspitze
Bestellen Sie nach Wunsch und Appetit

Chateaubriand (Butt Tenderloin) ca. 700 g / 110 €
Zarter Filetkopf am Stück gegrillt und nach dem Garen tranchiert

Boeuf Stroganoff ca. 200 g / 32 €
Rinderfiletstreifen mit Sauerrahm, Pilzen, Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Petersilie

SURF & TURF

So wird jedes Steak ein besonderes Highlight:

Black Tiger Riesengarnele Stück / 3 €

CHICKEN

Französisches Freiland Geflügel
Die Hühner leben 81 Tage in völliger Freiheit im größten Wald Europas in Südwestfrankreich. Garantiert artgerechte Tierhaltung und Verantwortung gegenüber Natur und Umwelt sind das Leitmotiv.

Maishähnchen Supreme ca. 200 g / 13 €
Zartes Maishähnchenbrustfilet mit dem Prädikat „Label Rouge“ aus kontrollierter Freilandhaltung, hochwertig festes Fleisch mit geringem Fettanteil

FISCHEMPFEHLUNG

Tagesempfehlung - Catch of the day
Unser Serviceteam berät Sie gerne.

SAUCEN

Sauce Béarnaise 3 €

Kräuterbutter 3 €

Sour Cream 3 €

Chipotle-Mayonnaise 3 €

Avocadocreme 3 €

Jus 3 €

BBQ-Sauce 3 €

HOW TO GRILL

Black & Blue

Außen stark geröstet und karamellisiert, innen kalt und roh.

Rare / Dunkelrot

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot.

Medium Rare / Hellrot

Außen stark geröstet und karamellisiert. Der Fleischkern ist noch roh und die Säfte sind hellrot.

Medium / Rosa

Außen stark geröstet und karamellisiert. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt rosa gegart.

Medium Well

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist im Kern nur sehr leicht rosa.

APPETIZER SELECTION

Variation von Kleinigkeiten aus unserer Vorspeisenküche | 16 €

APPETIZER

Spareribs Sauerkraut BBQ Zwiebel	15 €	Tuna Tataki 🍷 Mango Limette Chili	13 €	Beef Saté Humus Minze Cashew	12 €
Büffelmozzarella 🍷 Holunderbeeren Brunnenkresse Feige Knäckebrot	12 €	Tuna Tatar Avocado Soja Curry	13 €	Beef Tatar Kimchi Eigelb Miso	15 €

BURGER

Bacon Beef Burger 180 g pures Fleisch BBQ-Bacon Jam Chipotle-Mayonnaise krosser Bacon Ochsenherztomate Gurke	25 €
Bacon Cheese Beef Burger 180 g pures Fleisch Raclettekäse BBQ-Bacon Jam Chipotle-Mayonnaise krosser Bacon Ochsenherztomate Gurke	27 €

Zu jedem Burger servieren wir Ihnen Golden French Fries und Senf-Mayonnaise.

SALATE

Saisonaler Salat 🍷 Sprossen Kerne Tomaten Holunder-Balsamico oder Senf-Honigdressing	7 €
Caesar Salad Croûtons Parmesan Bacon Kapernäpfel Tomaten	8 €
Optional Rinderfiletspieß Beef Saté Riesengarnele	7 € 6 € 3 €

VEGETARISCH

Vegetarischer Black Bean Burger 🍷 Black Bean Pattie Röstzwiebeln Avocado Mango Ochsenherztomate Golden French Fries und Senf-Mayonnaise	22 €
Tagliolini al tartufo 🍷 Schwarzer Trüffel grüner Spargel Parmesan	18 €
Spinat Quiche 🍷 Spinat getrocknete Tomaten Bergkäse Pinienkerne	15 €

BEILAGEN

Sweet Potatoe Cubes 🍷 Avocado Koriander Tandoori	6 €	Backkartoffel 🍷 Kräuterbutter Sour Cream	6 €	Gerösteter Blumenkohl 🍷 Kokos Chili Koriander	6 €
Truffled Sweet Potatoe Cubes 🍷 Frischer Trüffel Trüffel-Mayonnaise	10 €	Mais Crème Brûlée 🍷 🍷 Chili frittiertes Mais	6 €	Gebackener Hokkaido 🍷 Honig Curry Frischkäse	6 €
Golden French Fries 🍷 Senf-Mayonnaise Parmesan Rosmarin	6 €	Cremiger Spinat 🍷 Parmesan Cashew	6 €	Grillgemüse 🍷 Kräuter Rauchpaprika	6 €
Mashed Potatoes 🍷 Röstzwiebeln Senf	5 €	Gegrillter grüner Spargel 🍷 Olivenöl Fleur de sel	6 €		

DESSERTS

Saisonaler Fruchtcrumble 🍷 Vanille Hafer Ganache	10 €	Halbflüssiger Schokoladenkuchen 🍷 Passionsfrucht Kokos Mango	11 €	Kaffee Crème Brûlée 🍷 Kardamom Zwergorange Schokolade	11 €
--	------	--	------	---	------

ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN

Um gesundheitliche Beeinträchtigungen bei Allergikern zu vermeiden, möchten wir Sie darum bitten, uns Ihre besonderen Unverträglichkeiten bei der Bestellung mitzuteilen. Selbstverständlich informieren wir Sie über mögliche Allergene und Zusatzstoffe in unseren Produkten und Gerichten. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne und finden sicherlich Alternativen für Sie!

🍷 Vegetarisch 🍷 Pikant