

beisser´s best

unser handverlesenes dry aged beef – min. 600g

Porterhouse – bone in	per 100 g – 11,20
Ribeye – bone in	per 100 g – 9,90
Clubsteak – bone in	per 100 g – 8,90

unser handverlesenes norddt. färßen-rindfleisch

Färßen Filet-Steak	180 g – 32
Färßen Rumpsteak Club-Steak NY Strip	250 g – 28
Färßen Rib-Eye-Steak	300 g – 38

unser u.s.d.a. prime black-angus beef

US Prime Filet-Steak	180 g – 52
US Prime Rib-Eye-Steak	350 g – 59
US Prime Hüft-Steak	200 g – 26

unsere feinste wagyu beef selektion

Austr. FI Wagyu X Angus Ribeye BMS 6-7	300 g – 72
Jap. A5 Wagyu Clubsteak BMS 8+	125 g – 58
	250 g – 112

beilagen

Kartoffel-Sellerie-Pürree (7,9)	6
Buntes Gemüse (9)	6
Caesar-Salad (1,4,7,10)	6
Portion Brot (I)	4
Honey-BBQ-Sauce Sour-Cream Knochen Jus	2 2 4

burger tatar schinken salat

wagyu beef burger 110g | 220g 22 | 31

Als Cheeseburger mit Cheddarkäse (7) +2

Wagyu Beef Patty medium-rare gegrillt,
Brioche Bun, Tomate, gerösteter Jamón Iberico, an
karamellisierten roten Zwiebeln und Honey-BBQ-Sauce (1,3,6,12)

beef tatar - 150g 19

Fertig angemacht mit Gewürzen, Kapern, dazu reichen wir ein
gebratenes Wachtelei, karamellierte rote Zwiebeln,
und frischem Brot (1,3,6, 10)

schinkenteller - jamón iberico 100g 21

(iberico Bellota de Cebo Qualität) mit frischem Brot (I)

pastramiteller – von der färßenbrust 120g 17

Homemade über Buche geräuchert mit frischem Brot (I)

caesar salad (1,4,7,10) 19

mit Streifen vom Rinderfilet 120g u. Brot

getränke

Wasser 0,25l – natur oder prickelnd	3
Wasser 0,75l – natur oder prickelnd	7

Fritz Kola 0,33l – zucker-/frei	4
Apfelschorle 0,33l	4
Rhabarberschorle 0,33l	4

bier

Winterhuder Helles 0,33l	6
Ratsherrn Alkoholfrei 0,0% / Alsterwasser 0,33l	5

weisswein (I2)

Grauburgunder – Markus Schneider – Pfalz	
Glas 0,15l	9
Flasche 0,75l	38

Sauvignon Blanc – Kaitui Fumé – M. Schneider – Pfalz	
Flasche 0,75l	58

rotwein (I2)

Black Print Cuvée – Markus Schneider – Pfalz	
Reben: Merlot, Cab Sauvignon, Cab Dorsa, Syrah, Blaufränkisch	
Glas 0,15l	12
Flasche 0,75l	48

Rooi Olifant – Markus Schneider – South Africa

Reben: Cab Sauvignon, Shiraz, Merlot, Pinotage	
Flasche 0,75l	58

schaumwein

Chapin & Landais – Crémant de Loire – Brut – Fr.	
Glas 0,1l	9
Flasche 0,75l	46

bring your bottle

Korkgeld je mitgebrachte Flasche 0,75l	32
--	----

kaffee

Nespresso	2
Doppelter Nespresso	3

lunch gültig nur von mo - fr jeweils 12 - 15 uhr

drei kleine steaks 21

mit Kartoffel-Sellerie-Pürree und buntem Gemüse (7,9)

chili con carne 10

mit Kräuterquark und frischem Brot (1,6,9,10)

Info zu den Garstufen: rare – r (46°C) | medium-rare – mr (48-50°C) | medium – m (52-54°C) | well done – wd (+60°C)

ALLERGENE: 1. GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL) / 2. KREBSTIERE / 3. EIER / 4. FISCH / 5. ERDNÜSSE / 6. SOJA / 7. MILCH & MILCHPRODUKTE / 8. SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS, WALNUS, CASHEW,...) / 9. SELLERIE / 10. SENF / 11. SESAMSAMEN / 12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE MIT MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/L / 13. LUPINEN / 14. WEICHTIERE

Alle Preise in EURO (€) inkl. der gesetzlichen MwSt. | Änderungen Vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht | Stand: 20260227