



*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.*

## Vorspeisen // Starters

**Beef Grill Club Tartar** <sup>A,C,M,O</sup> 22,50 €  
*120g Rindertartar, Klassische Beilagen, gegrilltes Brot*  
*120g Beef-Tartar, classic garnishes, grilled Bread*

**Beef Grill Club Carpaccio** <sup>A,C,G,H,L,M,O</sup> 20,00 €  
*ca. 90g frisch geklopftes Rinderfilet, Trüffelpaste, Parmesan, Rucolasalat*  
*ca. 90g freshly tapped Beef Filet, Truffle paste, Parmesan, Rocket salad*

**Lobster Cobb Salat** <sup>B,C,G,M</sup> 30,00 €  
*Hummer, Avocado, Kirschtomaten, Arugula, Pastirma, Ziegenkäse*  
*Lobster, avocado, cherry tomato, baby leaf, Pastirma, goat cheese*

**Burrata 125g** <sup>G,O,Q</sup> 20,50 €  
*Tomatenrelish, gegrillte Paprika, Pastirma*  
*Tomatoe relish, grilled Bell-Peppers, Pastirma*

**Kalbsfumé nach Vitello tonnato Art** <sup>A,C,D,G</sup> 19,50 €  
*geräuchertes Kalbfleisch, Thunfischmajo, Kapern, Parmesan, Rucolasalat*  
*Smoked Veal, Tuna mayonnaise, Capers, Parmesan, Rocket salad*

**Hummus & Pastirma** <sup>A,H,N,O,Q</sup> 15,50 €  
*Hummus, türkischer Rinderschinken, Zwiebeln, gegrilltes Brot*  
*Hummus, Turkish cured spiced Beef, Onions, grilled Bread*

**½ Kg Riesengarnelen** <sup>A,B,C,D,F,G,H,L,O,R</sup> 45,00 €  
*Riesengarnelen, Aioli, Sirachamayo, Chimichurri*  
*King Prawns, aioli, siracha mayo, chimichurri*

**Gegrillter Pulpo** <sup>B,D,P,R</sup> 20,50 €  
*auf Rucola mit leicht scharfem Tomaten-Oliven Relish*  
*on rocket with a slightly spicy tomato-olive relish*

## Suppe // Soup

<b>Rinder Consommé</b> <sup>L</sup> <i>Beef Consommé</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Klassische Hummerbisque</b> <sup>B,D,G,L,R</sup> <i>Classic Lobster Bisque</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Suppe des Tages</b> <i>Soup of the Day</i>	<b>10,00 €</b>

## Salate // Salads

<b>Klassischer Ceasar Salat</b> <sup>A,C,D,G,L,M</sup> <i>Baby Römer Salat, Ceasar-Dressing, Parmesan, Ei, Croutons</i> <i>Baby Romana Salad, Ceasar-Dressing, Parmesan, Egg, Croutons</i>	<b>14,90 €</b>
<b>mit Huhn</b> <i>with Chickenbreast</i>	<b>18,90 €</b>
<b>mit Garnelen</b> <sup>B,D,R</sup> <i>with Prawns</i>	<b>26,00 €</b>
<b>mit Filet Mignon</b> <i>with Fillet Mignon</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Beef Grill Club Salat</b> <sup>L,M</sup> <i>gr. gemischter Salat, Housedressing, Rinderfiletmedaillons</i> <i>Big mixed Salad, House-Dressing, Beef fillet Mignon</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Walnuss Salat</b> <sup>H,L,M</sup> <i>gr. gemischter Salat, Ziegenkäse, Hausdressing, Walnüsse, Avocado</i> <i>Big mixed Salad, Goat cheese, Homemade-Dressing, Walnut, Avocado</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Löffelsalat</b> <sup>H,L,M,N,Q</sup> <i>Bauernsalat, Gurke, Tomate, Petersilie, Rote Zwiebeln, Granatapfelsirup, Sumac</i> <i>Gardenersalad, Cucumber, Tomatoe, Parsley, Red onions, Pomegranate Syrup, Sumac</i>	<b>13,90 €</b>

## Hauptgerichte vom Grill Maincourses from the Grill

<b>Lokum Tournedos   250g</b>	<b>36,50 €</b>
<b>Beef Grill Club Filet   Ladies cut   200g</b>	<b>39,00 €</b>
<b>Beef Grill Club Filet   Gentlemans cut   300g</b>	<b>49,00 €</b>
<b>US Entrecôte   300g</b> <i>Dry Aged</i>	<b>49,50 €</b>
<b>Lammkotelett   250-300g</b> <i>Lamb chop</i>	<b>37,00 €</b>
<b>Beef Grill Club Burger</b> <sup>A,E,G,L,M,N,Q</sup> <i>200g Rinderfleisch, Tomato, Rote Zwiebeln, Pommes, Beef Grill Club Steak Sauce</i> <i>200g minced Beef, Tomato, Red onions, French Fries, Beef Grill Club steak sauce</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Steak Burger</b> <sup>A,G,L,M,N,Q</sup> <i>150g Rinderfilet, Zwiebelmarmelade, Trüffelmayo, Süßkartoffelpommes, Sourcream</i> <i>150g fillet of Beef, Onion Jam, Truffle mayo, Sweetpotatoeffries, Sourcream</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Hasir Angus Köfte   250g</b> <i>Turkish Angus Beef Balls</i>	<b>22,90 €</b>
<b>Hasir Angus Köfte mit Käse   300g</b> <i>Turkish Angus Beef Balls with cheese</i>	<b>25,50 €</b>
<b>Rindfleischspieß</b> <i>Rinderspieße, Paprika, Zwiebeln, gegrillte Tomate und Spitzpaprika</i> <i>Beef skewers, grilled Pepper, Onion, grilled tomatoe and Pepper</i>	<b>22,50 €</b>

## Saucen // Sauces

<b>Beef Grill Club Steak Sauce</b> <sup>A,C,E,G,L,M,N,O</sup>	<b>6,00 €</b>
<b>Rotwein-Schalottensauce</b> <sup>G,L,O</sup> <i>Red wine &amp; Shallots sauce</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Sauce Bernaise</b> <sup>C,G,O</sup>	<b>6,00 €</b>
<b>Grüner Pfeffersauce</b> <sup>G,L,O</sup> <i>Green Pepper Sauce</i>	<b>6,50 €</b>

## Dips

<b>Chimichurri</b> <sup>A,E,G,H,L,O</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Aioli</b> <sup>C,G,O</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Steak-Butter</b> <sup>G,L,M,N</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Dijon Senf</b> <sup>L,M</sup> <i>French Dijon Mastard</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Cocktailsauce</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Chipotle Mayo</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Ketchup</b>	<b>0,90 €</b>
<b>Mayonnaise</b>	<b>0,90 €</b>

## Mastercuts

<b>U.S. Porterhouse   1000g</b>	<b>149,00 €</b>
<b>U.S. T-Bone   600-650g</b>	<b>89,00 €</b>
<b>U.S. Bone-In Roastbeef   550-600g</b>	<b>75,90 €</b>
<b>U.S. Tomahawk   1000g</b>	<b>135,00 €</b>
<b>U.S. Prime Rib   1000g</b>	<b>130,00 €</b>
<b>Chateaubriand   500g</b>	<b>80,00 €</b>
<b>Lammkarree   600g</b> <i>Rack of Lamb</i>	<b>62,00 €</b>

## Beilagen // Sides

<b>Getrübeltetes Kartoffelpüree</b> <sup>F,G,L</sup> <i>Truffled mashed potatoes</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b> <sup>G</sup> <i>Grenailles potatoes with Rosmary</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Beef Grill Club Pommes mit Parmesan &amp; Rosmarin</b> <sup>L,F</sup> <i>Beef Grill Club French fries</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Süßkartoffelpommes</b> <sup>L,F</sup> <i>Sweet potatoe fries</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Glasierte Möhrchen</b> <sup>G</sup> <i>Caramelized Carrots</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Pimentos de Padrón</b> <sup>G</sup> <i>Pimentos de Padrón</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Spinat</b> <sup>G</sup> <i>Spinach</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Grüne Bohnen</b> <sup>G</sup> <i>Green Beans</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Estragon Rahmmais</b> <sup>G</sup> <i>Creamed sweet corn with estragon</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Gegrilltes Gemüse</b> <i>Grilled Vegetables</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Saisonales Gemüse</b> <i>Seasonal vegetables</i>	<b>Marktpreis</b> <b>Market price</b>
<b>Schmorzwiebeln</b> <i>Braised onions</i>	<b>6,50 €</b>

## Fisch & Meeresfrüchte Fish & Seafood

<b>Gegrilltes norwegisches Lachsfilet   200g</b> <sup>D,G,O,R</sup> <i>Grilled fillet of Norway salmon on seasonal salad</i>	<b>32,90 €</b>
<b>Doradenfilet mit Grillgemüse, Zitrone</b> <i>Sea bream fillet with grilled vegetables, lemon</i>	<b>36,50 €</b>
<b>Fisch des Tages</b> <b>Fish of the day</b>	<b>Marktpreis</b> <b>Market price</b>

## Vegetarisch // Vegetarian

<b>Gerösteter Blumenkohl // Roasted Cauliflower</b> <sup>A,E,G,H,M,N</sup> <i>Hummus, Avocado, Olivenöl, Pinienkerne, Petersiliensalat</i> <i>Hummus, Avocado, Olive Oil, Pine Nuts, Parsley Salad</i>	<b>28,00 €</b>
--	----------------

## Dessert // Sweet Delights

<b>Crème Brûlée</b> <sup>C,E,G</sup> <i>Zitronengras Crème Brûlée, Zitronensorbet</i> <i>Lemon grass crème brûlée with Lemon sorbet</i>	<b>10,00 €</b>
<b>NY Cheesecake</b> <sup>A,C,G</sup> <i>Hausgemachter NY Cheesecake, marinierte Beeren</i> <i>Homemade NY Cheesecake with marinated Berries</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Baklava Havuç Dilimi</b> <sup>A,E,F,G,H,N</sup> <i>Baklava Havuc Dilimi mit Vanilleeis</i> <i>Baklava Havuc Dilimi with Vanila ice cream</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Dessert des Tages</b> <i>Dessert of the Day</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Kugel Eis</b> <sup>A,E,F,G,H,N,O</sup> <i>mit marinierten frischen Beeren</i> <i>Ice cream with marinated fresh berries</i>	<b>pro Kugel // price per scoop 3,10 €</b>

# SIGNATURE TASTE MENU

## Vorspeisenplatte // Starters

**Rindertartar, Fume, Hummus, Pulpo, Burrata, Pastirma**  
*Beef Tartare, Fume, Hummus, Pulpo, Burrata, Pastirma dried Beef*

## Hauptgang vom Grill // Maincourse from Grill

**Chateaubriand 500g**  
**U.S. Porterhouse 1000g**  
**Entrecôte 350g**  
**Hasir Angus Köfte 350g**

## Beilagen // Side Dishes

**BGC Pommes, getrüffeltes Kartoffelpüree, Spinat, Gegrilltes Gemüse, Pimientos de Padrón**  
*BGC French fries, Truffled mashed potatoes, Spinach, Grilled Vegetables, Pimientos de Padrón*

## Saucen // Sauces

*Beef Grill Club Steaksauce, Sauce Bernaisé, Steakbutter*

## Dessertplatte // Sweet Delights

**Crème Brûlée, NY Cheesecake, Baklava Havuc Dilimi mit Vanilleeis**  
*Crème Brûlée, NY Cheesecake, Baklava Havuc Dilimi with vanilla ice cream*

ANGEBOT FÜR GRUPPEN AB 6 PERSONEN UND AUFWÄRTS  
95,50 € PRO PERSON

OFFER FOR 6 PEOPLE AND ANWARDS  
95,50 € PER PERSON

## Aperitif

<b>Martini (Bianco/ Extra Dry / Rosso)</b> <sup>6</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>Sherry Sendemann (Sweet / Medium Sweet / Fino)</b> <sup>6</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>Portwein Sendemann (White / Tawny Porto)</b> <sup>6</sup>	<b>9,00 €</b>
<b>Baileys</b> <sup>10, 12, 13</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Hugo</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>9,50 €</b>

## Kaffee & Tee // Coffee & Tea

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>10</sup>	<b>3,20 €</b>
<i>Regular Coffee</i>	
<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Double Espresso</b> <sup>10</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>3, 10</sup>	<b>3,60 €</b>
<b>Double Espresso Macchiato</b> <sup>3, 10</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>3, 10</sup>	<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>3, 10</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Mokka</b> <sup>10</sup>	<b>3,70 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>3, 10</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Tee (Klein)</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Tee (Groß)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Kannetee</b> <sup>9</sup>	<b>5,90 €</b>
<i>Tea-Pot</i>	

## Softdrinks

	0,2l	0,4l
<b>Coca-Cola</b> <sup>10,12,13</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Coca-Cola Light</b> <sup>1,10,12,13</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1,10,12,13</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>11,12</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>1,13</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Mezzo Mix</b> <sup>10,12,13</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Thomas Henry Ginger Ale</b> <sup>11, 12</sup>	<b>3,50 €</b>	
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b> <sup>11, 13</sup>	<b>3,50 €</b>	
<b>Thomas Henry Tonic Water</b> <sup>2</sup>	<b>3,50 €</b>	
<b>Vio</b>	0,25l	0,75l
	<b>3,00 €</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Apollinaris</b>	<b>3,00 €</b>	<b>8,00 €</b>

## Säfte // Juice

	0,2l	0,4l
<b>Orangensaft (Konzentrat aus 100% Frucht)</b>	<b>3,80 €</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Orange juice (Concentrate of 100% fruit)</i>		
<b>Apfelsaft (Purer Fruchtsaft)</b>	<b>3,80 €</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Apple juice (Pure Juice from fruit)</i>		
<b>Kirschsaft (Nektar)</b> <sup>11</sup>	<b>3,80 €</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Cherry juice (Nectar)</i>		
<b>Bananensaft (Nektar)</b> <sup>11</sup>	<b>3,80 €</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Banana juice (Nectar)</i>		
<b>Tomatensaft (100% Fruchtsaft)</b> <sup>11</sup>	<b>3,80 €</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Tomatoe juice (100% Fruit Juice)</i>		
<b>Kiba</b>	<b>3,80 €</b>	<b>7,50 €</b>



## Fassbier // Draft Beer

<b>Warsteiner</b> <sup>5</sup>	0,3l	0,5l
	<b>4,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>König Ludwig Weissbier</b> <sup>5</sup>	0,3l	0,5l
<b>Alster</b> <sup>5</sup>	<b>4,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Radler</b> <sup>5</sup>	<b>4,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Diesel</b> <sup>5</sup>	<b>4,20 €</b>	<b>5,90 €</b>

## Flaschenbier // Bottled Beer

<b>Warsteiner (Alkoholfrei)</b> <sup>5</sup>	0,33l	<b>4,50 €</b>
<b>König Ludwig (Alkoholfrei)</b> <sup>5</sup>	0,5l	<b>5,90 €</b>
<b>König Ludwig (Kristallweizen)</b> <sup>5</sup>	0,5l	<b>5,90 €</b>
<b>König Ludwig (Dunkles Hefe)</b> <sup>5</sup>	0,5l	<b>5,90 €</b>

## Rum

<b>Havanna (3 Jahre)</b> <sup>12</sup>	<b>8,00 €</b>
<b>Bacardi weiß</b> <sup>12</sup>	<b>8,00 €</b>
<b>Captain Morgen Black</b> <sup>12</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Zacapa (23 Jahre)</b> <sup>12</sup>	<b>16,00 €</b>
<b>Zacapa (XO)</b> <sup>12</sup>	<b>21,00 €</b>

## Gin

	4 cl
<b>Bombay Gin</b> <sup>5,12</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Monkey 47</b> <sup>5</sup>	<b>14,00 €</b>
<b>Hendrick's</b> <sup>5</sup>	<b>14,00 €</b>
<b>Tanqueray</b> <sup>5,12</sup>	<b>14,00 €</b>
<b>Plymouth</b> <sup>5,12</sup>	<b>12,50 €</b>

## Tequila

	4 cl
<b>EL Patron Silver</b>	<b>12,50 €</b>
<b>EL Patron Resposado</b>	<b>14,00 €</b>

## Cognac

	4 cl
<b>Remy Martin XO</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Hennessy XO</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Remy Martin VSOP</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Hennessy VSOP</b>	<b>16,00 €</b>

## Whiskey

	4 cl
Jack Daniels	8,50 €
Jim Beam <sup>12</sup>	8,50 €
J & B <sup>12</sup>	10,00 €
Tullamore Dew <sup>12</sup>	10,50 €
Laphroaig <sup>12</sup> (10 Jahre)	11,00 €
Talisker <sup>12</sup> (10 Jahre)	11,50 €
Chivas Regal <sup>12</sup> (12 Jahre)	11,50 €
Dalwhinnie Highland <sup>12</sup> (15 Jahre)	12,50 €
Glenfiddich <sup>12</sup> (15 Jahre)	15,00 €

## Vodka

	4 cl
Three Sixty <sup>5</sup>	9,50 €
Absolut <sup>5</sup>	9,50 €
Stolichnaya <sup>5</sup>	14,00 €
Grey Goose <sup>5</sup>	13,00 €
Belvedere <sup>5</sup>	13,00 €

## Pojer Sandri

	2 cl
Linie Aquavit	7,50 €

## Brennerei Ziegler

	2 cl
Williamsbirnenbrand	10,00 €
Mirabellenbrand	10,00 €
Sauerkirschbrand	11,00 €

## Digestiv

	4 cl
Ramazotti	7,50 €
Averna	7,50 €
Fernet Menta Mild (30%)	7,50 €
Fernet Branca (39%)	7,50 €
Campari (25%)	7,50 €
Pernod	7,50 €
Sambuca Molinari (38%)	8,50 €
Limoncello	7,00 €
Amaretto	7,50 €

## Rakı

	5 cl
Yeni Rakı (45%)	9,50 €
Tekirdağ Gold Series	10,50 €

## Grappa

	2 cl
<i>Angelo Grappa, Piemont &amp; Toscana</i>	
Grappa di Barberesco	9,50 €
Grappa di Magari	10,50 €
<i>Nonino, Friaul</i>	
Nonino Bianco	8,50 €
Nonino Riserva	10,50 €
Nardini Bianca	8,50 €
Nardini Riserva	10,50 €
Grappa di Dolcetto	8,50 €

# Allergene & Zusatzstoffe

## *Allergens & Additives*

<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> <i>Gluten</i>		
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b> <i>Crustaceans</i>		
<b>C</b>	<b>Eier</b> <i>Egg</i>	<b>1</b>	<b>Süßungsmittel</b> <i>Sweeteners</i>
<b>D</b>	<b>Fisch</b> <i>Fish</i>	<b>2</b>	<b>Chininhaltig</b> <i>Quinine</i>
<b>E</b>	<b>Erdnüsse</b> <i>Peanuts</i>	<b>3</b>	<b>Milch / Laktose</b> <i>Milk / Lacto protein</i>
<b>F</b>	<b>Soya</b> <i>Soya</i>	<b>4</b>	<b>Eier</b> <i>Eggs and egg products</i>
<b>G</b>	<b>Milch / Laktose</b> <i>Milk / Lactose</i>	<b>5</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> <i>Grain containing gluten</i>
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b> <i>Tree nuts</i>	<b>6</b>	<b>Schwefeldioxid &amp; Sulfite</b> <i>Sulphur dioxide &amp; Sulfites</i>
<b>L</b>	<b>Sellerie</b> <i>Cellery</i>	<b>7</b>	<b>Nüsse</b> <i>Nuts</i>
<b>M</b>	<b>Senf</b> <i>Mustard</i>	<b>8</b>	<b>Sellerie</b> <i>Celery</i>
<b>N</b>	<b>Sesam</b> <i>Sesame</i>	<b>9</b>	<b>Theinhaltig</b> <i>Theine</i>
<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid &amp; Sulfite</b> <i>Sulphites</i>	<b>10</b>	<b>Coffeinhaltig</b> <i>Caffeine</i>
<b>P</b>	<b>Lupine</b> <i>Lupin</i>	<b>11</b>	<b>Antioxidationsmittel</b> <i>Antioxidants</i>
<b>Q</b>	<b>Konservierungsstoffe</b> <i>Preservatives</i>	<b>12</b>	<b>Enthält Farbstoffe</b> <i>Contains Dyes</i>
<b>R</b>	<b>Weichtiere</b> <i>Molluscs</i>	<b>13</b>	<b>Säuerungsmittel</b> <i>Acidifier / Acidity regulator</i>

*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.*