



EIN HERZLICHES 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 konzipierten Reifeschrank mit Himalaya Salz.

Die offene Showküche bietet Einblick
in die frische Zubereitung der großen Speisenauswahl
und macht jeden Besuch zu einem Genuss für alle Sinne.

Lassen Sie sich
von unserem aufmerksamen und herzlichen Service verwöhnen
und von unseren kulinarischen Kreationen begeistern.

Sollten Sie Fragen zu unserem Weinangebot haben,
steht Ihnen unser Sommelier selbstverständlich jederzeit
sehr gerne beratend zur Verfügung.

Liebe Gäste und Freunde des BEEF GRILL CLUB BY HASIR,
sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, sprechen Sie uns bitte
direkt proaktiv an, sodass wir uns entsprechend agieren können.



. VORSPEISEN .

	€
Beef Grill Club Tatar	
Waldorfsalat Apfelmayonnaise ^{A, C, O}	19
Carpaccio vom Rinderfilet	
Trüffelpaste Shiitake Pilze Parmesanspäne Rucolasalat ^{A, C, G, M, O}	16
Tatar vom norwegischen Lachs	
Mango-Jelly-Dressing ^{B, D, O, R}	18
Burrata	
Iberico Beef Bacon Ochsenherztomaten Spitzpaprika ^{G, M, O}	17
Jakobsmuscheln	
Artischocken à la Barigoule ^{B, D, O, R} ^	20

. SUPPEN .

Französische Zwiebelsuppe ^{A, F}	9
Tagessuppe	8



. SALATE .

	€
Kopfsalat mit Schnittlauch ^{C, M, O}	
wahlweise mit French-Dressing House-Dressing Joghurt-Dressing ^{A, C, D, G, O}	9
Beef Grill Club Salat mit Mignons vom Rind ^{A, G, H, M, O}	
wahlweise mit French-Dressing House-Dressing Joghurt-Dressing ^{A, C, D, G, O}	19
Caesar Salad ^{A, C, D, G, H, O}	9
mit Hähnchenbrust	14
mit Mignons vom Rind	20

. HAUPTGERICHTE VOM GRILL .

Entrecôte Wagyu Rind 200g	49
Beef Grill Club Filet Ladies Cut 200g	29
Beef Grill Club Filet Gentlemen Cut 300g	39
Lokum Tournedos 250g	31
1824 Australian Rib-Eye dry aged 350g	39
Lammkotelette 4 Stück	28



. MASTERCUTS .

	€
U.S. Porterhouse 1200g	124
Chateaubriand 500g	69
Lammkarree 500g	48
Tomahawk 1000g	106
T-Bone 800g	79
Bone-In Roastbeef 600g	59

. BEILAGEN

Getrübelter Kartoffelstampf ^G	5
Süßkartoffelmousseline mit Jalapeno ^G	5
Grenailles Kartoffeln ^G	5
Beef Grill Pommes Frites ^{L,F}	5
Saisonales Gemüse	5
Karamellisierte Möhrchen ^{A,N,O}	5
Pimientos de Padrón ^O	5
Blattspinat ^G	5
Grüne Bohnen ^G	5



. SAUCEN .

	€
Beef Grill Club Steaksauce ^{A, C, E G, L M, N, O}	4
Pfeffersauce ^{G, L, O}	5
Kalbsjus ^{G, L, O}	5
Chimichurri ^{A, F, G, H, L, O}	4
Béarnaise ^{C, G, O}	3
Aioli ^{C, O}	3
Steakbutter ^{G, L, M, N}	3

. FISCHGERICHTE .

Gebratener Kabeljau Miso	
Shiitake Pilze Mango-Jelly Petersilien-Erbсенstampf ^{A, B, F, G, O, R}	37
Gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs ^{D, G, O, R}	
saisonaler Salat ^{D, G, O, R}	28

. VEGETARISCH .

Risotto	
Grüne Erbsen karamellierte Zwiebeln Ziegenkäse ^{A, C, F, G, H, N}	19
Getröffelter Kartoffelstampf	
Rahmspinat pochiertes Ei ^{C, G}	21



. DESSERTS .

	€
Crème Brûlée ^{C, G}	9
NY Cheesecake ^{A, C, G}	8
Baklava Havuc Dilimi	
Vanilleeis ^{A, E, F, G, H, N}	10
Internationale Käseauswahl	
Knuspriges Baguette Frische Früchte ^{A, C, F, G, O}	14
Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten ^{A, E, F, G, H, N, O}	pro Kugel 3



. FAMILY STYLE “SIGNATURE TASTE” .

VORSPEISEN

Beef Grill Club Tatar | Waldorfsalat | Apfelmayonnaise

Tatar vom norwegischen Lachs | Mango-Jelly-Dressing | Kopfsalat | Schnittlauch

HAUPTGANG VOM GRILL

Chateaubriand 500g

U.S. Porterhouse 1200g

Entrecôte 350g

BEILAGEN

Getrübelter Kartoffelstampf | Pommes Frites

Karamellierte Karotten | Saisonales Gemüse | Pimientos de Padrón

SAUCEN

Steakhouse | Pfeffer | Kalbsjus

DESSERT

Crème Brûlée | NY Cheesecake

Baklava Havuc Dilimi mit Vanilleeis

ANGEBOT AB 6 PERSONEN | € 75 PRO PERSON