

Suppe // Soup

Classic Hummerbisque ^{b,d,g,l,r}13,50 €

Lobster bisque

Suppe des Tage.....8,50 €

Soup of the day

Vorspeisen // Starters

Beef Tartar ^{a,c,m,o}19,50 €

Steak Tartar, Eigelb, Senf, Schalotten, Sardellen, Kapern

Steak tartare, egg yolk, dijon, shallots, anchovies, capers

Caesarsalat ^{a,c,d,g,l,m}

Baby Romana, Wachteleier, Kirschtomaten, Parmesan, Croutons, Caesardressing

Baby romaine, parmesan, croutons, Caesar dressing

Natur // Plain 10,50 €

Huhn // Chicken 14,50 €

Garnelen // Prawns 16,50 €

Filet Mignon // Filet mignon 20,00 €

Beef Grill Club Salat ^{l,m}19,00 €

Mix-Salat, gegrilltes Gemüse, Kirschtomate, Parmesan, Filet Mignon, Hausdressing

Baby leaf, grilled vegetables, cherry tomato, parmesan, filet mignon, house dressing

½ Kg Garnelen ^{a,b,c,d,f,g,h,l,o,r}39,50 €

Garnelen, Aioli, Sirachamayo, Chimichurri

Prawns, aioli, siracha mayo, chimichurri

Cobb Lobster Salat ^{b,c,g,m}45,00 €

Hummer, Avocado, Kirschtomaten, Arugula, Pastirma, Blue-Cheese

Lobster, avocado, cherry tomato, baby leaf, Pastirma, blue cheese

Burrata ^{g,o,q}19,00 €

Burrata, Tomatenrelish, gegrillte Paprika, Pesto

Burrata, tomato relish, grill pepper, pesto

Hummus Pastirma ^{a,h,l,m}14,00 €

Hummus, türkischer Rinderschinken, rote Zwiebeln

Hummus, Turkish cured beef, red onion

Allergene & Zusatzstoffe

Allergens & Additives

A **Glutenhaltiges Getreide**
Gluten

B **Krebstiere**
Crustaceans

C **Eier**
Egg

D **Fisch**
Fish

E **Erdnüsse**
Peanuts

F **Soya**
Soya

G **Milch / Laktose**
Milk / Lactose

H **Schalenfrüchte**
Tree nuts

L **Sellerie**
Cellery

M **Senf**
Mustard

N **Sesam**
Sesame

O **Schwefeldioxid & Sulfite**
Sulphites

P **Lupine**
Lupin

Q **Konservierungsstoffe**
Preservatives

R **Weichtiere**
Molluscs

*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.*



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.*

Mastercuts

1000g Chateaubriand.....	138,00 €
1000g Dry Aged US Porterhouse.....	129,00 €
750g Dry Aged US T-Bone.....	79,00 €
1000g Dry Aged US Prime Rib.....	115,00 €
600g Lammkarree.....	57,00 €

Beilagen // Sides

Pimentos de Padron ^g	5,50 €
<i>Pimentos de padron</i>	
Baby Leaf Spinat ^g	5,50 €
<i>Baby leaf spinach</i>	
Getrüffeltes Kartoffelpüree ^{f,g,l}	5,50 €
<i>Truffled mashed potatoes</i>	
Süßkartoffelpüree mit Jalapenos ^g	5,50 €
<i>Sweet potato crème with jalapenos</i>	
Pommes mit Rosmarin & Parmesan (Skin on // extra Crisp) ^{l,f,g}	5,50 €
<i>Rosemary parmesan fries</i>	
Grüne Bohnen ^g	5,50 €
<i>Green beans</i>	
Saison Gemüse	market preis
<i>Seasonal vegetables</i>	market price

Saucen // Sauces

Steakbutter (Café de Paris Butter) ^{d,g,l,m,n}	4,00 €
<i>Steak butter</i>	
Sauce Bearnaise ^{c,g,o}	4,00 €
<i>Sauce bearnaise</i>	
Steaksauce ^{a,c,e,g,l,m,n,o}	4,50 €
<i>Steak sauce</i>	
Portweinjus ^{g,l,o}	5,50 €
<i>Port wine jus</i>	
Grüne Pfeffersauce ^{g,l,o}	5,50 €
<i>Green pepper sauce</i>	

SIGNATURE TASTE MENU

Vorspeisenplatte // Starters

Rindertartar, Hummer, Burrata, Hummus, Pastirma (türkischer Rinderschinken)
Beef Tartar, Lobster, Burrata, Hummus, Pastirma (Turkish cured beef)

Hauptgang vom Grill // Maincourse from Grill

Chateaubriand 500g
U.S. Porterhouse 1200g
Entrecôte 300g
Hasır Angus Köfte 350g

Beilagen // Side Dishes

BGC Pommes, getrüffeltes Kartoffelpüree, Spinat, sautierte Pilze, Pimientos de Padrón
BGC French fries, Truffled mashed potatoes, Spinach, sauted mushrooms, Pimientos de Padrón

Saucen // Sauces

Beef Grill Club Steaksauce, Sauce Bernaisé, Steakbutter

Dessertplatte // Sweet Delights

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

ANGEBOT FÜR GRUPPEN AB 6 PERSONEN UND AUFWÄRTS
75,00 € PRO PERSON

OFFER FOR 6 PEOPLE AND ANWARDS
75,00 € PER PERSON

Fisch // Fish

Halber Hummer ^{b,c,m}59,00 €

*Kann. Hummer, Kräutersalat, Aioli, Zitrone
Lobster, herb salad, aioli, lemon*

Fisch des Tages.....market preis

Saisonale Beilage

Fish of the day.....market price

Seasonal sides

Dessert // Sweet Delights

Baklava Havuc Dilimi // Vanilleeis ^{a,e,f,g,h,n}10,00 €

Baklava Havuc Dilimi // Vanilla ice cream

NY Cheesecake // marinierte Beeren ^{a,c,g}9,00 €

NY Cheesecake // Marinated Berries

Crème Brulee // Vanilleeis ^{c,f,g}9,00 €

Crème Brulee // Vanilla Ice Cream

Steaks

Filet Mignon || Lokum.....31,00 €

200g BGC Filet || Ladies cut.....29,00 €

300g BGC Filet || Gentlemans cut.....39,00 €

500g BGC Filet || Chateau cut.....69,00 €

Dry Aged US Entrecote 300g.....42,00 €

250g Hasır Angus Köfte.....19,00 €

Burgers

Beef Grill Club Burger ^{a,f,g,l,m,n,q}19,50 €

*250g Black Angus Beef Patty, Pommes, Steaksauce
250g black angus beef patty, fries, steak sauce*

Steak Burger ^{a,g,l,m,n,q}20,50 €

*150g Rinderfilet, Zwiebelmarmalade, pommes
150g fillet of beef, onion jam, fries*

Vegetarisch // Vegetarian

Blumenkohl ^{a,c,h,m,n}24,00 €

*Gegrillter Blumenkohl, Hummus, Pinienkerne, Olivenöl
Roasted cauliflower, Hummus, pine nuts, olive oil*

Kräutersaitling ^{f,l,m}26,00 €

*Gegrillte Kräuterseitling, junger Grünkohl, Avocado, Tomate, eingelegte rote Zwiebeln
Grilled king oyster mushroom, crispy kale, avocado, tomato, pickled onion*