



*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 ^{A,C,M,O} <i>120g Rindertartar, Klassische Beilagen, gegrilltes Brot</i> <i>120g Beef-Tartar, classic garnishes, grilled Bread</i>	19,50 €
Beef Grill Club Carpaccio ^{A,C,G,H,L,M,O} <i>ca. 90g frisch geklopftes Rinderfilet, Trüffelpaste, Parmesan, Rucolasalat</i> <i>ca. 90g freshly tapped Beef Filet, Truffle paste, Parmesan, Rocket salad</i>	14,50 €
Lachstartar ^{A,B,D,L,M,N} <i>120g norwegischer Lachs, mariniert, gegrilltes Brot</i> <i>120g Norwegian Salmon, marinated, grilled Bread</i>	16,50 €
Salat vom Kanadischem Hummer ^{A,B,D,L,R} <i>ca. 100g kan. Hummer, Avocado, Mango, Koriander</i> <i>ca. 100g Canadian Lobster, Avocado, Mango, Coriander</i>	21,50 €
Burrata ^{G,O,Q} <i>Tomatenrelish, gegrillte Paprika, Rinder-Bacon</i> <i>Tomatoe relish, grilled Bell-Peppers, Beef Bacon</i>	18,50 €
Kalbsfumé nach Vitello tonnato Art ^{A,C,D,G} <i>geräuchertes Kalbfleisch, Thunfischmajo, Kapern, Parmesan, Rucolasalat</i> <i>Smoked Veal, Tuna mayonnaise, Capers, Parmesan, Rocket salad</i>	12,50 €
Kalbsfumé & Pastirma ^{A,H,L,M} <i>gerä. Kalbsfleisch, türkischer Rinderschinken, Jalapeño, Olivenöl, Rucolasalat</i> <i>Smoked Veal, Turkish cured spiced Beef, Jalapeño, Olive Oil, Rocket salad</i>	13,50 €
Hummus & Pastirma ^{A,H,N,O,Q} <i>Hummus, türkischer Rinderschinken, Zwiebeln, gegrilltes Brot</i> <i>Hummus, Turkish cured spiced Beef, Onions, grilled Bread</i>	9,50 €
Jakobsmuscheln ^{B,D,R,L,N} <i>Jackobsmuschel, Rote Beete Hummus, Sherry Mignonette, Kresse</i> <i>Scallops, Beetroot Hummus, Sherry Mignonette sauce, Cress</i>	17,50 €
Thunfisch Ceviche ^{D,N} <i>90g Thunfisch, Koriander, Limette, Chili</i> <i>90g Tuna, Coriander, Lime, Chili</i>	14,50 €
1/2 Kg Scampi ^{A,B,C,D,E,G,H,L,O,R} <i>Aioli, Chimichurri, Wasabimajo</i>	39,50 €
Gegrillte Aubergine ^{G,F,N} <i>Joghurt</i>	9,50 €

Suppe // Soup

Rinder Consommé ^L <i>Beef Consommé</i>	11,50 €
Klassische Hummerbisque ^{B,D,G,L,R} <i>Classic Lobster Bisque</i>	13,50 €
Suppe des Tages <i>Soup of the Day</i>	6,50 €

Salate // Salads

Klassischer Ceasar Salat ^{A,C,D,G,L,M} <i>Baby Römer Salat, Ceasar-Dressing, Parmesan, Ei, Croutons</i> <i>Baby Romana Salad, Ceasar-Dressing, Parmesan, Egg, Croutons</i>	10,50 €
mit Huhn <i>with Chickenbreast</i>	14,50 €
mit Garnelen ^{B,D,R} <i>with Prawns</i>	16,50 €
mit Filet Mignon <i>with Fillet Mignon</i>	20,00 €
Beef Grill Club Salat ^{L,M} <i>gr. gemischter Salat, Housedressing, Rinderfiletmedaillons</i> <i>Big mixed Salad, House-Dressing, Beef fillet Mignon</i>	14,50 €
Walnuss Salat ^{H,L,M} <i>gr. gemischter Salat, Hausdressing, Walnüsse</i> <i>Big mixed Salad, Homemade-Dressing, Walnut</i>	7,50 €
Löffelsalat ^{H,L,M,N,Q} <i>Bauernsalat, Gurke, Tomate, Petersilie, Granatapfelsirup, Sumac</i> <i>Gardenersalad, Cucumber, Tomatoe, Parsley, Pomegranate Syrup, Sumac</i>	7,50 €
Avocadosalat ^{H,L,M,N} <i>Avocado, Mango, Kirschtomate, Olivenöl, Zitrone, Rucolasalat, Walnuss</i> <i>Avocado, Mango, Cherrytomatoe, Olive-Oil, Lemon, Rocket Salad, Walnut</i>	14,50 €

Hauptgerichte vom Grill Maincourses from the Grill

Lokum Tournedos 250g	31,00 €
Beef Grill Club Filet Ladies cut 200g	29,00 €
Beef Grill Club Filet Gentlemans cut 300g	39,00 €
US Entrecôte 300g <i>Dry Aged</i>	39,00 €
Lammkotelett 250-300g <i>Lamb chop</i>	33,00 €
Beef Grill Club Burger ^{A,E,G,L,M,N,Q} <i>250g Rinderfleisch, Pommes, Beef Grill Club Steak Sauce</i> <i>250g minced Beef, French Fries, Beef Grill Club steak sauce</i>	19,50 €
Steak Burger ^{A,G,L,M,N,Q} <i>150g Rinderfilet, Süßkartoffelpommes, Sourcream</i> <i>150g fillet of Beef, Sweetpotatoefries, Sourcream</i>	19,50 €
Hasir Angus Köfte 300g <i>Turkish Angus Beef Balls</i>	18,50 €
Roastbeef Wagyu Beef 200g	Marktpreis
Entrecôte Wagyu Beef 200g	Marktpreis

Saucen // Sauces

Beef Grill Club Steak Sauce ^{A,C,E,G,L,M,N,O}	4,00 €
Rotwein-Schalottensauce ^{G,L,O} <i>Red wine & Shallots sauce</i>	5,00 €
Bérnaise ^{C,G,O}	3,00 €
Grüner Pfeffersauce ^{G,L,O} <i>Green Pepper Sauce</i>	5,00 €
Chimichurri ^{A,E,G,H,L,O}	4,00 €
Aioli ^{C,G,O}	3,00 €
Steak-Butter ^{G,L,M,N}	3,00 €
Dijon Senf ^{L,M} <i>French Dijon Mastard</i>	4,00 €

Mastercuts

U.S. Porterhouse 1200g	129,00 €
U.S. T-Bone 750-800g	75,00 €
U.S. Bone-In Roastbeef 600g	55,00 €
U.S. Tomahawk 1000g	112,00 €
U.S. Delmonico 1000g	105,00 €
Chateaubriand 500g	69,00 €
Lammkarree 600g <i>Rack of Lamb</i>	57,00 €

Beilagen // Sides

Getrübzeltes Kartoffelpüree ^{E,G,L} <i>Truffled mashed potatoes</i>	5,50 €
Süßkartoffelpüree mit Jalapeño ^G <i>Mashed sweet potatoes with Jalapeño</i>	5,50 €
Rosmarinkartoffeln ^G <i>Grenailles potatoes with Rosmary</i>	5,50 €
Beef Grill Club Pommes ^{L,F} <i>Beef Grill Club French fries</i>	5,50 €
Süßkartoffelpommes ^{L,F} <i>Sweet potatoe fries</i>	5,50 €
Saisongemüse <i>Seasonal vegetables</i>	5,50 €
Glasierte Möhrchen ^G <i>Caramelized Carrots</i>	5,50 €
Pimentos de Padrón ^G <i>Pimentos de Padrón</i>	5,50 €
Spinat ^G <i>Spinach</i>	5,50 €
Grüne Bohnen ^G <i>Green Beans</i>	5,50 €
Sautierte Pilze ^G <i>Sauted Mushrooms</i>	5,50 €

Fisch & Meeresfrüchte Fish & Seafood

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet | 200g ^{D,G,O,R} 28,00 €
Grilled fillet of Norway salmon on seasonal salad

Thunfischsteak | 250g ^{D,G,O,R} 29,50 €
Tuna steak

Vegetarisch // Vegetarian

Pochiertes Ei // Poached Egg ^{C,G} 21,00 €
Getrüffeltes Kartoffelpüree, Rahmspinat
Truffled Mashed Potatoes, Creamed Spinach

Gerösteter Blumenkohl // Roasted Cauliflower ^{A,F,G,H,M,N} 21,50 €
Hummus, Avocado, Schafskäse, Olivenöl, Pinienkerne
Hummus, Avocado, Feta Cheese, Olive Oil, Pine Nuts

Dessert // Sweet Delights

Crème Brûlée ^{C,F,G} 9,00 €
Zitronengras Crème Brûlée, Zitronensorbet
Lemon grass crème brûlée with Lemon sorbet

NY Cheesecake ^{A,C,G} 9,00 €
Hausgemachter NY Cheesecake, marinierte Beeren
Homemade NY Cheesecake with marinated Berries

Baklava Havuc Dilimi ^{A,E,F,G,H,N} 10,00 €
Baklava Havuc Dilimi mit Vanilleeis
Baklava Havuc Dilimi with Vanilla ice cream

Dessert des Tages 8,50 €
Dessert of the Day

Internationale Käse-Auswahl ^{A,C,F,G,H,M,O} 14,50 €
Pumpernickel, frische Beeren, karamalisierte Walnüsse, Feigensenf
Internatonal cheese selection, pumpernickel bread, fresh berries, caramelized Walnut, Fig mustard

Kugel Eis ^{A,E,F,G,H,N,O} pro Kugel // price per scoop 2,90 €
mit marinierten frischen Beeren
Ice cream with marinated fresh berries

SIGNATURE TASTE MENU

Vorspeisenplatte // Starters

Rindertartar, Jakobsmuscheln, Thunfisch Ceviche, Burrata, Pastirma
Beef Tartare, Scallops, Tuna ceviche, Burrata, Pastirma dried Beef

Hauptgang vom Grill // Maincourse from Grill

Chateaubriand 500g
U.S. Porterhouse 1200g
Entrecôte 350g
Hasir 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

Aperitif

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

Kaffee & Tee // Coffee & Tea

Tasse Kaffee ¹⁰	2,60 €
<i>Regular Coffee</i>	
Espresso ¹⁰	2,40 €
Doppelter Espresso ¹⁰	3,80 €
<i>Double Espresso</i>	
Espresso Macchiato ^{3, 10}	2,80 €
Cappuccino ^{3, 10}	3,10 €
Latte Macchiato ^{3, 10}	3,70 €
Tasse Tee (versch. Sorten) ⁹	2,40 €
<i>Cup of Tea (various sorts)</i>	

Softdrinks

Coca-Cola ^{10,12,13}	0,2l	0,4l
	3,30 €	5,60 €
Coca-Cola Light ^{1,10,12,13}	3,30 €	5,60 €
Coca-Cola Zero ^{1,10,12,13}	3,30 €	5,60 €
Fanta ^{11,12}	3,30 €	5,60 €
Sprite ^{1,13}	3,30 €	5,60 €
Mezzo Mix ^{10,12,13}	3,30 €	5,60 €
Thomas Henry Ginger Ale ^{11, 12}	3,30 €	
Thomas Henry Bitter Lemon ^{11, 13}	3,30 €	
Thomas Henry Tonic Water ²	3,30 €	
Vio	0,25l	0,75l
	2,90 €	6,80 €
Apollinaris	2,90 €	6,80 €

Säfte // Juice

Orangensaft (Konzentrat aus 100% Frucht)	0,2l
<i>Orange juice (Concentrate of 100% fruit)</i>	3,30 €
Apfelsaft (Purer Fruchtsaft)	3,30 €
<i>Apple juice (Pure Juice from fruit)</i>	
Kirschsaft (Nektar) ¹¹	3,30 €
<i>Cherry juice (Nectar)</i>	
Bananensaft (Nektar) ¹¹	3,30 €
<i>Banana juice (Nectar)</i>	
Tomatensaft (100% Fruchtsaft) ¹¹	3,30 €
<i>Tomatoe juice (100% Fruit Juice)</i>	
Kiba	0,2l 0,4l
	3,30 € 6,60 €

Fassbier // Draft Beer

Warsteiner ⁵	0,3l	0,5l
	3,60 €	5,80 €
König Ludwig Weissbier ⁵	0,3l	0,5l
Alster ⁵	3,60 €	5,80 €
Radler ⁵	3,40 €	5,60 €
Diesel ⁵	3,40 €	5,60 €

Flaschenbier // Bottled Beer

Warsteiner (Alkoholfrei) ⁵	0,33l	3,80 €
König Ludwig (Alkoholfrei) ⁵	0,5l	5,80 €
König Ludwig (Kristallweizen) ⁵	0,5l	5,80 €
König Ludwig (Dunkles Hefe) ⁵	0,5l	5,80 €

Champagne

Moët & Chandon Brut ¹¹	0,1l	16,50 €
Moët & Chandon Brut ¹¹	0,75l	124,00 €
Moët & Chandon Rose Brut ¹¹	0,1l	19,50 €
Moët & Chandon Rose Brut ¹¹	0,75l	143,00 €

Prosecco & Spumante

Bellocio Prosecco Spumante ¹¹	0,1l	8,50 €
Bellocio Prosecco Spumante ¹¹	0,75l	39,00 €
Ferrari Brut Trentodoc ¹¹	0,1l	12,50 €
Ferrari Brut Trentodoc ¹¹	0,75l	75,00 €

Rum

Havanna (3 Jahre) ¹²	8,00 €
Bacardi weiß ¹²	7,50 €
Captain Morgen Black ¹²	7,50 €
Zacapa (23 Jahre) ¹²	11,50 €
Zacapa (XO) ¹²	21,00 €

Gin

Bombay Gin ^{5,12}	4 cl	15,00 €
Monkey 47 ⁵	18,50 €	
Hendrick's ⁵	18,50 €	
Tanqueray ^{5,12}	15,00 €	
Plymouth ^{5,12}	21,00 €	

Tequila

EL Patron Silver	4 cl	12,50 €
EL Patron Resposado	13,50 €	

Cognac

Remy Martin XO	4 cl	27,00 €
Hennessy XO	32,00 €	

Whiskey

	4 cl
Jack Daniels	7,00 €
Jim Beam ¹²	7,50 €
J & B ¹²	9,00 €
Tullamore Dew ¹²	9,50 €
Laphroaig ¹² (10 Jahre)	10,00 €
Talsiker ¹² (10 Jahre)	10,50 €
Chivas Regal ¹² (12 Jahre)	10,50 €
Dalwhinnie Highland ¹² (15 Jahre)	10,50 €
Glenfiddich ¹² (18 Jahre)	15,00 €

Vodka

	4 cl
Three Sixty ⁵	9,50 €
Absolut ⁵	9,50 €
Stolichnaya ⁵	12,00 €
Grey Goose ⁵	12,50 €
Belvedere ⁵	12,50 €

Pojer Sandri

	2 cl
Acquavite (Zwetschge)	6,50 €
Acquavite (Aprikose)	8,00 €

Brennerei Ziegler

	2 cl
Williamsbirnenbrand	8,50 €
Mirabellenbrand	12,00 €
Sauerkirschbrand	15,00 €

Digestiv

	4 cl
Disaronno 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 €

Rakı

	5 cl
Yeni Rakı (45%)	8,50 €
Tekirdağ Gold Series / Green Series	10,50 €

Grappa

	2 cl
<i>Angelo Grappa, Piemont & Toscana</i>	
Grappa di Barberesco	9,50 €
Grappa di Magari	10,50 €
<i>Nonino, Friaul</i>	
Vendemmia Millesimata	8,50 €
Vendemmia Riserva	10,50 €
Vendemmia Riserva di Annata	11,50 €

Allergene & Zusatzstoffe

Allergens & Additives



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