

STARTERS

HUMMUS & BAGUETTE

HAUSGEMACHTER HUMMUS, ROTE PAPRIKA SAUCE, ROGGENBAGUETTE
5,50

DREIERLEI DIPS

HUMMUS, KIMCHI AIOLI, AVOCADOCREME, ROGGENBAGUETTE UND SCHWARZBROT
6,00

ZIEGENKÄSE⁷

IM BACONMANTEL GEGRILLT, GEMISCHTER BEEF 800° SALAT, ROGGENBAGUETTE
11,50

OKTOPUS AUS SPANIEN

GEGRILLT, GERÄUCHERTE KARTOFFELN, AJI AMARILLO, HAUSREZEPT
12,00

BEEF TATAR¹¹

BLACK ANGUS RINDERFILET, BIO-EIGELB, SCHALOTTEN, DJONSENF, FRITTIERTE KAPERN, SCHWARZBROT
13,50

TUNA TATAR

GELBFLOSSEN TUNA IN SUSHI QUALITÄT, FANGFRISCH, SCHWARZER TRÜFFEL, AVOCADO, KORIANDER, WACHTELEI, UMAMI MARINIERT, SCHWARZBROT
14,00

ROASTED CARPACCIO VOM ANGUS RIND

VON HAND GESCHNITTEN, FRITTIERTE KAPERN, GRANA PADANO, LIMONEN-OLIVENÖL, RUCOLA
13,50

VITELLO TONNATO

KALBSBRUST, THUNFISCH-KAPERNSAUCE, RUCOLA, ZITRONE
14,00

CHICKEN WINGS^{24,11}

BEEF 800° BBQ, BUTTERMILCH DIP, SELLERIE, KAROTTEN
6 STÜCK (450 g) – 9,00 | 12 STÜCK (900 g) – 17,00

TORTILLAS^{24,11}

HAUSGEMACHTE SALSA, SOUR CREAM
4,50

CHEDDAR NACHOS^{24,11}

HAUSGEMACHTE SALSA, SOUR CREAM
6,50

SALATE

SERVIEREN WIR MIT BROT VON UNSEREM REGIONALEN BÄCKER

NO BEEF, NO WAY SALAT

RUCOLA, SPINAT, QUINOA, LINSEN, GELBE BEETE, KÜRBISKERNE, ZITRONENDRESSING
12,50

FARMER SALAT^{5,11}

FELDSALAT, RADIESCHEN, KARTOFFEL, SPECK, EINGELEGTE ZWIEBEL, SENFDRESSING
11,00

BEEF 800° WEDGE SALAT

EISBERG, AVOCADO, SPECK, RADIESCHEN, BROMBEEREN, BUTTERMILCHDRESSING
10,50

CAESAR SALAT

ROMANAHERZEN, PARMESAN, BIDEIGELB, CROUTONS, CAESAR DRESSING
9,50

ADD-ON:

HÄHNCHENBRUSTFILET 5,50 / FILETSPITZEN 8,50 / LACHSFILET 9,00

UNSERE DRESSINGS SIND HAUSGEMACHT

EST. 2017



BEEF 800°

GRILL & BAR



BURGER

INKL. BEEF 800° FRIES & HAUSGEMACHTEM BEEF 800° BBQ

BRIOCHE ODER VOLLKORN BUN VON UNSEREM REGIONALEN BÄCKER
FLEISCHPATTIES VOM REGIONALEN METZGER

PURE BEEF 800°

BEEF 800° HAUSMISCHUNG, EISBERG, TOMATE, ZWIEBEL
10,50

CLASSIC BACON CHEESE^{24,7,11}

BEEF 800° HAUSMISCHUNG, EISBERG, TOMATE, ZWIEBEL, BEEF 800° BBQ, CHEDDAR, BACON
12,50

THE ALPS BURGER³

BEEF 800° HAUSMISCHUNG, EISBERG, TOMATE, ZWIEBEL, PILZE, CHIMICHURRI, EMMENTALER KÄSE
13,50

VEGGIE BURGER

LINSEN, QUINOA, KICHERERBSEN, EISBERG, TOMATE, ZWIEBEL, AVOCADOMOUSSE
10,50

PULLED PORK^{24,11}

BEEF 800° BBQ, EINGELEGTER WIRSING
11,00

GEGRILLTES HUHN

FILET, BUTTERMILCH, EISBERG, TOMATE, ZWIEBEL, AVOCADO
10,50

ADD-ON:

EMMENTALER KÄSE / ROQUEFORT / CHEDDAR / BACON
AVOCADO / GRILLGEMÜSE / EI / SENF-HONIG
+1,50

UMBESTELLUNG VON SAUCEN & DIPS
+0,50

SIDES

GEMISCHTER 800° SALAT ⁵	5,00
GURKENSALAT ^{2,11} HAUSGEMACHT	4,00
GRILLGEMÜSE HAUSGEMACHT	5,00
WALDPILZE HAUSGEMACHT	5,00
KARTOFFEL-TRÜFFEL PÜREE HAUSGEMACHT	6,00
BEEF 800° FRIES PARMESAN, ROSMARIN	3,50
SÜSSKARTOFFEL FRIES	4,00
EXTRA BAGUETTE	1,00

STEAKS

INKL. HAUSGEMACHTEM BEEF 800° BBQ & KRÄUTERBUTTER

ANGUS FILET

EDELSTÜCK AUS DER RINDERLENDE
150 g/19,50
220 g/25,50

BLACK ANGUS FILET

BLACK ANGUS FILET AB 150 g
EDELSTÜCK AUS DER RINDERLENDE
100 g/14,50

CHATEAUBRIAND AB 250 g

MITTELSTÜCK
100 g/15,50

BLACK ANGUS CUTS

NEW YORK (RUMP) 300 g
STEAK MIT CHARAKTERISTISCHEM FETTRAND
26,50

RIB-EYE 300 g

STEAK AUS DER HOCHRIFFE, BESONDERS SAFTIG
25,50

TOP SIRLOIN 250 g

ZARTES, NAHEZU FETTFREIES STEAK
18,50

SPECIAL CUTS & DRY AGER

IRISH NATURE

T-BONE AB 600 g
100 g/10,00

TOMAHAWK AB 1000 g
100 g/8,50

TAGESPREISE AUF NACHFRAGE:

BLACK ANGUS

FRÄNKISCHE FÄRSE

SIEHE ANGEBOTE AUF DER DRY AGER KARTE

DIE GARSTUFEN UNSERER STEAKS

RARE (IM KERN ROH) 40–45°C
MEDIUM RARE (IM KERN LEICHT ROH) 45–50°C
MEDIUM (IM KERN LEICHT ROH) 50–55°C
MEDIUM WELL (FAST DURCHGEBRATEN) 55–65°C

BEST OF BEEF 800°

AB 2 PERSONEN MÖGLICH

BUTCHER BLOCK

EIN AUSGESUCHTES STÜCK BLACK ANGUS FLEISCH, 2 MINI-BURGER, HAUSGEMACHTES PULLED PORK,
2 WEITERE SPEZIALITÄTEN DES HAUSES NACH ENTSCHEIDUNG DER KÜCHE,
SERVIERT MIT BEEF 800° FRIES, GEMÜSEBEILAGE UND EINEM KLEINEN BEILAGENSALAT
32,00 PRO PERSON

BEST OF DRY AGER BOARD

3 STÜCKE FLEISCH AUS UNSEREM DRY AGER ZUSAMMEN CA. 600 GRAMM,
SERVIERT MIT BEEF 800° FRIES, WALDPILZEN UND BEILAGENSALAT,
VORWEG EINE PORTION HUMMUS & BAGUETTE
50,00 PRO PERSON

RIBS

RIBS MIT ORIGINAL SEVEN SPICE MARINADE

REGIONALER ERZEUGER, HAUSGEMACHTES BEEF 800° BBQ, WIRSING, SENFKÖRNER

- HALF RACK ca. 350 g 8,50
- FULL RACK ca. 600 g 15,50

FISCH

LACHS FILET

FANGFRISCH AUS NORWEGEN
HAUSGEMACHTES KARTOFFELPÜREE, BELUGALINSEN SALAT, CHIMICHURRI
19,00

YELLOW TAIL TUNA STEAK

FANGFRISCH VON DEN MALEDIVEN
GELBFLOSSEN TUNA IN SUSHI QUALITÄT, HAUSGEMACHTES GRILLGEMÜSE,
RUCOLA, TOMATE & KAPERN RELISH
25,50

HAUSGEMACHTE DIPS

PFEFFERKORNSAUCE	2,00
BEEF 800° BBQ ^{24,11}	2,00
KIMCHI AIOLI	2,00
TRÜFFEL AIOLI	2,00
KRÄUTERBUTTER	2,00
TOMATE & KAPERN RELISH ⁵	2,00
CHIMICHURRI ³	2,00
KETCHUP/MAYONNAISE ¹¹	1,00

ZUSATZSTOFFE:

FARBSTOFF¹ | KONSERVIERUNGSSTOFF² | ANTIOXIDATIONSMITTEL³ | GESCHMACKSVERSTÄRKER⁴ | GESCHWEFELT⁵ |
GESCHWÄRZT⁶ | PHOSPHAT⁷ | MILCHEIWEISS⁸ | KOFFEINHALTIG⁹ | CHININHALTIG¹⁰ | SÜSSUNGSMITTEL¹¹ |
PHENYLALANINQUELLE¹² | GEWACHST¹³

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.
ALLE GRAMMANGABEN BEZIEHEN SICH AUF
DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.
ALLERGENE SIEHE SEPARATE ÜBERSICHT.

WWW.BEEF800.DE



@BEEF800



@BEEF800GRILL.BAR

EST.  2017

BEEF 8000°

G R I L L & B A R