

Willkommen bei

BEEF

REPUBLIC



Since 2018

BEEF REPUBLIC



FLEISCH IST UNSERE PASSION

Das Beef Republic Team legt großen Wert auf gute Qualität und einzigartigen Geschmack. Deshalb wird unser Fleisch nach eigener Rezeptur in unserer Fleischmanufaktur produziert.

Das Fleisch beziehen wir zum größten Teil aus unserer heimischen Region. Durch besondere Zutaten, edle Gewürze und großes handwerkliches Können schaffen wir für den Gast unverwechselbare Gerichte in bester Qualität.

SINCE 2018

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	3,40€
Großer gemischter Salatteller	5,80€
Großer gemischter Salatteller mit gegrillter Brust von der Maispolarde	11,80€
Großer gemischter Salatteller mit in hausgemachter Kräuterbutter gebratenen Black Tiger Garnelen	14,20€
Salat Beef Republic Style mit Pastrami Streifen und Pulled Pork	14,80€

Unsere Salate gibt es wahlweise mit hausgemachter
Balsamico Honig Vinaigrette
oder einem hausgemachten Joghurtdressing.

Special

Geräucherte Schweineöhrchen "Beef Republic Style" frittiert mit Limetten Chili Salz	2,80€
Marrow Bone gratinierte Rinderknochen mit Tomatensalat und Knoblauch Crostini	7,80€
Maiskolben wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder hausgemachter Baconbutter	3,60€
Black Tiger Garnelen in hausgemachter Kräuterbutter gebraten	9,80

Sandwiches

Pulled Pork Sandwich

*Pulled Pork, Coleslaw,
hausgemachte BBQ- Soße*

8,80€

Pastrami Sandwich (New York Style)

12,80€

Veggie

Grillgemüse Sandwich

7,80€

Mac and Cheese

9,80€

Veggie Burger

*Beef- free Patty, Baby Leaf Salat,
Tomate, rote Zwiebel, Gewürzgürkchen,
hausgemachte Burgersoße*

7,80€

Beilagen

Baked Potatoes
mit Sourcream Dip

3,80€

Pommes

2,30€

Wedges

2,80€

Dipping Potatoes

2,80€

Süßkartoffel Pommes

4,20€

Coleslaw

2,40€

Fingerfood

6 Nuggets	3,60€
6 Wings	3,90€
6 Mozzarella Sticks	4,20€
6 Onion Rings	3,80€
Fingerfood Mix 5 Nuggets, 5 Wings, 5 Mozzarella Sticks	9,80€

Soßen

BBQ-Soße	0,90€
Sour Cream Dip	0,90€
Ingwer- Limetten Dip	0,90€
Mayo	0,90€
Trüffel Mayo	1,20€
Honey Mustard Dip	0,90€
Chilisoße (scharf)	0,90€
Burgersoße	0,90€
Ketchup	0,30€
Senf	0,30€

Außer Ketchup und Senf sind selbstverständlich
alle unsere Soßen im Beef Republic Style hausgemacht.

Burger

Cheeseburger

6,90€

*180g Beef, Cheddar Cheese,
Baby Leaf Salat, Tomate, rote Zwiebel,
Gewürzgürkchen, hausgemachte Burgersoße*

BBQ Burger

9,80€

*180g Beef, Pulled Pork, Bacon,
Baby Leaf Salat, Röstzwiebeln,
hausgemachte BBQ Soße*

Surf and Turf

9,80€

*180g Beef, Black Tiger Garnelen, Cheddar Cheese,
Baby Leaf Salat, Tomate,
hausgemachter Ingwer Limetten Dip*

Beef Republic Burger

17,80€

*2x 180g Beef, Pastrami, Bacon,
2x Cheddar Cheese, Baby Leaf Salat,
Tomate, Röstzwiebeln, hausgemachte BBQ- Soße,
hausgemachte Burgersoße*

Dry Aged Burger

11,90€

*180g Dry Aged Beef min. 21 Tage gereift, Mozzarella,
Baby Leaf Salat, Röstzwiebeln, Trüffelmayo*

Chicken Burger

8,90 €

*Brüstchen von der Maispoularde, Cheddar Cheese,
Baby Leaf Salat, Tomate, Sweet Chilli Soße,
hausgemachter Ingwer- Limetten Dip*

Unsere Burger bestehen aus 180g purem Rindfleisch.
Wir braten die Pattys schön medium. Auch gewürzt wird
das Fleisch nicht allzu viel, da der Geschmack von unserem
Fleisch im Vordergrund steht.

Dry Aging

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als "die Königsklasse unter den Steaks" gilt.

Sirloin Cut

Roastbeef mit Fettschicht, am Knochen
ca. 400- 600g

8,50€ je 100g

Bone In

großes Rib Eye Steak, am Knochen
ca. 400- 700g

9,80€ je 100g

T-Bone

mit kleinem Filetanteil, am Knochen
ca. 500- 800g

10,20€ je 100g

Porterhouse

mit großem Filetanteil, am Knochen
ca. 500- 800g

13,70€ je 100g

Unser Dry Aged Steaks servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter, hausgemachte Röstzwiebeln, zusätzlich einem kleinen Salat und einer Beilage Ihrer Wahl.
Guten Appetit!

Aperitif

Prosecco	3,00€
Aperol Spritz	6,00€
Lillet Wildberry	6,00€

Heiße Getränke

Kaffee Crema	2,50€
Cappuccino	2,70€
Cappuccino Plus	3,20€
Espresso	2,20€
Espresso Macchiato	2,70€
Milchkaffee	3,20€
Schokokaffee	3,20€
Latte Macchiato	3,20€
Schokomilch	2,80€
Schoko herb	2,60€
Kaffee Baileys	4,80€
Schwarzer Tee	2,30€
Grüner Tee	2,30€
Kräuter Tee	2,30€
Früchte Tee	2,30€

Softdrinks

Tafelwasser Still	0,2 l	2,20€
	0,5 l	3,90€
Tafelwasser Medium	0,2 l	2,40€
	0,5 l	4,20€
Tafelwasser Classic	0,2 l	2,40€
	0,5 l	4,20€
Coca-Cola	Flasche 0,33 l	2,90€
Coca-Cola light	Flasche 0,33 l	2,90€
Fanta	Flasche 0,33 l	2,90€
Sprite	Flasche 0,33 l	2,90€
Mezzo Mix	Flasche 0,33 l	2,90€
Lift	Flasche 0,33 l	2,90€
ViO BiO LiMO Zitrone-Limette	Flasche 0,33 l	3,40€
ViO Schorle Rhabarber	Flasche 0,33 l	3,40€
ViO Schorle Johannisbeere	Flasche 0,33 l	3,40€
Red Bull	0,25 l	3,50€

Saft

Orangensaft	0,2 l	3,20€
Apfelsaft	0,2 l	3,20€
Tomatensaft	0,2 l	3,20€

Eistee

Honest Bio Tee Schwarzer Tee Himbeere Basilikum	Flasche 0,33 l	4,20€
Honest Bio Tee Weißer Tee Pfirsich Rosmarin	Flasche 0,33 l	4,20€
Honest Bio Tee Grüner Tee Zitrone Honig	Flasche 0,33 l	4,20€
Elephant Bay Eistee Pfirsich	0,33 l	3,80€
Elephant Bay Eistee Zitrone	0,33 l	3,80€
Elephant Bay Eistee Blaubeere	0,33 l	3,80€

Bier

Rothaus Pils	0,33 l	3,20€
Rothaus Export	0,33 l	3,20€
Rothaus Radler	0,33 l	3,20€
Rothaus Weizen	0,33 l	3,50€
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,20€

Weißwein

Château Bonnet Blanc 2020	0,2	6,80 €
Rebsorte: Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	0,7	19,80 €

PAUL MAS Vignes de Nicole Blanc 2020	0,2	7,20 €
Rebsorte: Chardonnay, Viognier	0,7	23,20 €

Rotwein

Il Pumo D' oro 2019	0,2	7,80 €
Rebsorte: Primitivo, Syrah	0,7	23,80 €

Torcicoda Primitivo 2018	0,7	43,80 €
Rebsorte: Primitivo		

Château De Villemajou Grand Vin 2017	0,2	9,80 €
Rebsorte: Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre	0,7	29,80 €

Rose Wein

Gris Blanc 2020	0,2	6,80 €
Rebsorte: Grenache Noir	0,7	9,80 €

PAUL MAS Vignes de Nicole Rosé 2020	0,2	7,20 €
Rebsorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah	0,7	23,20 €

Cognac

Hennessy VS

4cl 7,00€

Remy Martini VSPO

4cl 6,50€

Rum

Havanna

4cl 5,00€

Botucal Reserva

4cl 6,00€

Ron Barcello Imperial Onyx

4cl 7,50€

Vodka

Ketel One

2cl 2,50€

4cl 4,00€

Grey Goose

2cl 4,00€

4cl 7,00€

Whisky

Talisker 10

2cl 3,80€

4cl 5,80€

Laphroaig 10

2cl 4,20€

4cl 6,20€

Caol ila 12

2cl 4,60€

4cl 6,60€

The Ardmore Legacy

2cl 2,80€

4cl 4,80€

Knockando 12

2cl 3,20€

4cl 5,20€

Lagavulin 16

2cl 5,80€

4cl 7,80€

Tequila

Jose Cuervo Especial 2cl 3,50€

Padre Azul 2cl 5,50€

Gin

Tanqueray 4cl 4,50€

Gin Mare 4cl 5,50€

Monkey 47 4cl 6,00€

Klare Brände

Birne 2cl 2,50€
4cl 4,00€

Zwetschge 2cl 2,50€
4cl 4,00€

Likör

Crème de Pamplemousse 2cl 2,70€

Jägermeister 4cl 5,00€

Ramazotti 4cl 5,00€

Kahlua 4cl 4,00€

Baileys 4cl 5,00€

Chartreuse 4cl 6,00€

Berentzen Waldmeister 2cl 2,50€

Dessert

Vanille panna-cotta mit Erdbeermus 6,20€

Apfelstrudel auf Vanillespiegel 6,90€

Brownies 7,20€

Apfelringe im Teigmantel auf Vanillespiegel 6,90€

Milchshakes
(Schokolade Vanille Erdbeere) 4,90€

BEEF

REPUBLIC



BEEF SIDE OF LIFE