

Speisekarte

BEEF REPUBLIC



STARTER

Tomaten Mozzarella Basilikum	7
Riesengarnelen	14
Hausgemachte Maultaschen gegrillt o. in der Brühe Röstzwiebeln	8
Bunter Falafelteller Blattsalat, Cherrytomate, Humus	9

Zum Hauptgang reichen wir

Brot & Olivenöl

VOM GRILL

Rumpsteak	200/300	20/27
Ribeye	200/300	22/30
Filet	200/300	30/42
Hüftspieß	250/400	21/30
Lachsfilet		18
Hänchenbrust		14
Gegrillte Zucchini		12

ALS SURF AND TURF		
Riesengarnele		4

BEILAGEN

Folienkartoffel mit Sour Cream	5
Maiskolben	5
Süßkartoffeln	4,5
Wedges	4,5
Pommes	3,5
Bandnudeln	5
Grillgemüse	5
Coleslaw	3,5

KLASSIKER

Dry Aged Burger Mozzarella / Salat / Röstzwiebeln / Trüffelmajonäse	13
BBQ Burger Pastrami oder Pulled Pork / Bacon / Salat / Röstzwiebeln / BBQ Soße	14
Surf and Turf Garnelen / Cheddar / Salat / Tomate / Ingwer Limetten Dip	16
BBQ Teller Spareribs / Pulled Pork / Pastrami / Coleslaw und eine Beilage nach Wahl	20
Finger Food Mix Wings / Chicken Fingers / Cilli Cheese Nuggets	10
Spareribs	15

DIPS & Soßen

BBQ / Sour Cream / Ingwer-Limette / Majo / Honey Mustard / Chili (scharf)	1,5
Trüffel Majo / Chili Majo	2
Bacon Jam / Sahnesoße / Bratensoße / Jägersoße	4

DRY AGE

Sirloin Cut		
Roastbeef mit Fettschicht, am Knochen	10 a	100g
Bone In großes Rib Eye Steak, am Knochen	11 a	100g
T-Bone mit kleinem Filetanteil, am Knochen	12 a	100g
Porterhouse mit großem Filetanteil, am Knochen	14 a	100g

*Gewicht
nach Verfügbarkeit*

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.

SALATE

Gemischter Salat Blattsalat, Tomate, Gurke, Crostini	7,5
mit Balsamico-Honig Vinaigrette oder Joghurt Dressing	

ON TOP

Garnelen	6
Steakstreifen	8
Maultaschen	4

DESSERT

Immer 2 Desserts zur Auswahl - *Fragen Sie unser Personal*

Getränkemenu

WWW.BEEF-REPUBLIC.DE

Beef Republic GmbH

beef_republic

APERITIF

Prosecco	3
Aperol Spritz	6
Wildberry Lillet	6

HEISSE GETRÄNKE

Americano	2,5
Espresso	2
Espresso Macchiato	2,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	3,5
Milchkaffe	3,5
Schokomilch	3,5
Kaffe Baileys	5
Tee	3

GETRÄNKE

Wasser still	0,2l/0,5l	2,5/4
Wasser medium	0,2l/0,5l	2,5/4
Wasser classic	0,2l/0,5l	2,5/4
Softdrinks		3
VIO Limo		3,5
VIO Schorle		3,5
Orangensaft		3,5
Apfelsaft		3,5
Honest Bio Tee		4
Elephant Bay Eistee		3,5

BIER

Rothaus Pils	0,33l	3,5
Rothaus Export	0,33l	3,5
Rothaus Weizen	0,5l	4
Rothaus Radler	0,33l	3,5
Rothaus Alkoholfreies Pils	0,33l	3,5
Augustiner	0,5l	4

WEISSWEIN

Château Bonnet Blanc	6,50/ 20
Rebsorte:	
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	

Paul Mas	7/ 24
Rebsorte:	
Chardonnay, Viognier	

ROSÉWEIN

Gris Blanc	6,5/20
Rebsorte: Grenache Noir	
Paul Mas	7/24
Rebsorte:	
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	

ROTWEIN

Il Pumo D'oro	7/23
Rebsorte:	
Primitivo, Syrah,	

Paul Mas	7,5/25
Château De Villemajou	9,5/30

Rebsorte:	
Craignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre	

WHISKY

Talisker 10	4cl	6
Laphroaig 10	4cl	6
Caol Ila 12	4cl	7
Ardmore Lagecy	4cl	5
Knockando 12	4cl	5,5
Lagavulin 16	4cl	8

CONGNAC

Hennessy	4cl	6
Remy Martini VSPO	4cl	5,5

RUM

Botucal Reserva	4cl	6
Ron Barcello Imperial Onyx	4cl	7,5

VODKA

Ketel One	2cl/4cl	2,5/4
Grey Goose	2cl/4cl	4/7

TEQUILA

Jose Cuervo Especial	4cl	3,5
Padre Azul	4cl	5,5

GIN

Tanqueray	4cl	4,5
Gin Mare	4cl	5,5
Monkey 47	4cl	6

KLARE BRÄNDE

Birne	2cl/4cl	2,5/4
Marille	2cl/4cl	2,5/4
Haselnuss	2cl/4cl	2,5/4

LIKÖR

Jägermeister	4cl	5
Ramazotti	4cl	5
Kahlua	4cl	5
Baileys	4cl	5
Chatreuse	4cl	6

Wir machen Catering

BEEF Republic Catering · Hauptstr. 33 · 75245 Neulingen

**BEEF
REPUBLIC**

Bleichstr. 10 · 75173 Pforzheim

