

STARTER

Sautierte Pfefferonen in Knoblauch	7
Knackige, leicht pikante Pfefferonen, frisch in Olivenöl sautiert und mit feinem Knoblauch veredelt – aromatisch, würzig und der perfekte herzhafte Snack.	
Tomate Mozzarella	8
Ein klassisches italienisches Gericht, das aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum besteht. Es ist bekannt für seine Einfachheit und Frische.	
Maultaschen	8
Maultaschen sind eine traditionelle Spezialität der schwäbischen Küche, die aus Teig und einer herzhaften Füllung besteht.	
Riesengarnelen	14
Gegrillte Riesengarnelen sind köstlich und beliebt. Die Zubereitung betont den natürlichen Geschmack und verleiht ihnen ein leicht rauchiges Aroma.	
Carpaccio	16
Rohes Rinderfilet hauchdünn aufgeschnitten, das mit Rucola, Zitronensaft, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Pinienkerne und Parmesan garniert wird.	

BURGER & RIPS

Dry Aged Burger 180g Beef Patty	
Cheddar / Salat / Röstzwiebeln / Trüffelmayo	14
BBQ Burger 180g Beef Patty	
Pastrami oder Pulled Pork /	
Bacon / Salat / Röstzwiebeln / BBQ Soße	16
Chicken Burger	
Crispy Chicken Patty / Salat / Coleslaw /	
Jalapeños / Spicy Dip	15
Gemüse Burger	
mit Aubergine / Zucchini / Paprika / Honig Senf Dip	14
Spareribs	17
BBQ Teller 1Person / 2Personen	29/58
Spareribs / Pulled Pork / Pastrami / Coleslaw	
und eine Beilage nach Wahl	

KINDER-MENÜS

Chicken Nuggets mit Pommes & Ketchup.	10
Mini-Burger mit Pommes & Ketchup	12

SALATE

Beilagen Salat	4,5
Gemischter Blattsalat	7,5
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Crostini	
mit Balsamico-Honig Vinaigrette oder Joguhrt Dressing	
ON TOP: Steakstreifen 8 / Maultaschen 4 /	
Crispy Chicken 4 / Garnelen 6	

Speisekarte

**BEEF
REPUBLIC**



BEILAGEN

Pommes	4,5
Süßkartoffel Pommes	5
Kartoffelpüree	6
Ofenkartoffel	6
Grillgemüse	6
Onion Rings	4,5
Mozzarella Sticks	4,5

VOM GRILL

Grillteller für 2 Personen	200/200/200	
Rumpsteak, Rib-Eye-Steak und Filetsteak		75
Rumpsteak	200/300/500	22/30/46
Ein Rumpsteak ist ein saftiges und zartes Stück Fleisch, das aus dem hinteren Teil des Rinderrückens stammt.		
Ribeye	200/300/500	24/34/52
Ein Rib-Eye-Steak, auch als Entrecôte bekannt, ist ein saftiges und marmoriertes Stück Fleisch, das aus dem vorderen Teil des Rinderrückens stammt.		
Filet	200/300/500	33/45/70
Ein Filet, auch bekannt als Filetsteak oder Filet mignon, ist ein besonders zartes und mageres Stück Fleisch, das aus dem Lendenbereich des Rindes stammt.		

Lammkoteletts	35
Lammkoteletts sind ein beliebtes und köstliches Gericht, das aus den Rippen Knochen des Lammes geschnitten wird.	
Schaschlik Spieß (mariniertes Schweinefleisch)	27
Schaschlik ist ein beliebtes Gericht, das in vielen Ländern und Kulturen rund um den Globus bekannt ist. Schaschlik kommt aus dem Persischen und bedeutet „gespießtes Fleisch“. Dazu servieren wir Kartoffeln und Grillgemüse.	
Lachsfilet	20
ca. 200 g goldbraun angegrillt, wir reichen dazu Zitrone.	
Zucchini	15
Gegrillte Zucchini die mit Feta und Cranberrys als Topping serviert wird.	

DIPS & Soßen

Ketchup / Senf	0,5
BBQ / Sour Cream /	
Mayo / Honey Mustard /	
Chili (scharf)	1,5
Trüffel Mayo / Chili Mayo /	
Knoblauch-Mayo /	
Smoky Black Mayo	2

DRY AGED

Wird serviert mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Chimichurri

Sirloin Cut	
Rumpsteak mit Fettschicht am Knochen	11 a 100g
Bone In	
großes Rib-Eye Steak am Knochen	12 a 100g
T-Bone	
mit kleinem Filetanteil am Knochen	13 a 100g
Porterhouse	
mit großem Filetanteil am Knochen	14 a 100g

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.

*Gewicht
nach Verfügbarkeit*

DESSERT

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis	7,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,50
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	7,50

Getränkekarte

WWW.BEEF-REPUBLIC.DE

Beef Republic GmbH

beef_republic

APERITIF

Prosecco	3
Aperol Spritz	7
Lillet Wildberry	7

BIERE

Alpirsbacher Hefeweizen		
Kristall/ Alkoholfrei	0,5l	4,5
Alpirsbacher Pils		
Naturradler/ Alkoholfrei	0,33l	4
Alpirsbacher Spezial (aus dem Fass)	0,4l	3,5

VODKA

Three Sixty	2cl/4cl	2,5/4
Grey Goose	2cl/4cl	4/7

HEISSE GETRÄNKE

Americano	2,5
Milchkaffee	3,5
Espresso	2
Espresso doppio	3
Espresso Macchiato	2,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	3,5
Schokomilch	4
Kaffee Baileys	5
Tee	3

WHISKY

Talisker 10	4cl	6
Laphroaig 10	4cl	6
Caol Ila 12	4cl	7
Ardmore Lagacy	4cl	5
Knockando 12	4cl	5,5
Lagavulin 16	4cl	8
Whisky des Monats	4cl	10

TEQUILA

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

GIN + TONIC 2,5

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

GETRÄNKE

Teinacher Gourmet Wasser still / medium / clasic	0,5l	4
Teinacher Gourmet Wasser still / medium / clasic	0,75l	5
Softdrinks	0,3l	3,5
Genusslimo	0,33l	3,5
Genusschorle	0,33l	3,5
Genusseistee	0,33l	4
Orangensaft	0,2l	3,5
Apfelsaft	0,2l	3,5

COGNAC

Hennessy	4cl	5,5
Remy Martin VSOP	4cl	6,5

RUM

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

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

Eine vollständige Liste der Allergene und den Zusatzstoffen können Sie beim Personal erfragen.

Wir machen Catering

BEEF Republic Catering · Heerweg 59-61 · 76307 Karlsbad

**BEEF
REPUBLIC**

Heerweg 59-61 · 76307 Karlsbad

