

GAUMEN FREUDE

kitchen unplugged

:Vorneweg		
Salt-Beef-Teller A/C/G/M Salt-Beef/Honigsenf/Brioche		16
Beef Tatar klassisch 100g A/D/G/L/M		18
Carpaccio Beef-Bar-Style A/D/L/M		17
Gemischter Salat A/E/M/N/O		5,5
Französische Jahrgangs/Sardin	en	
diverse Geschmackssrichtungen A/D Weißbrot & Oliven	ab	12,9

Burger	
Steak Burger 140g A/C/G/N Cocktail sauce, Salat, Tomate,	21
Zwiebel, Chimichurri	
Beef-Bar Burger A/C/G/N 190g Rinder patty, Chili-Whisky-Sauce, Käse,	18
Salt Beef, Tomaten, Zwiebel, Salat	
Big Kahuna-Burger A/C/E/G/L/M/O 190g Rinder Patty/BBQ Sauce/Ananas Chutney/	19
Veggie Burger A/C/E/G/N Süßkartoffel-Zucchini Patty, Tomate, Rucola	17

Mittendrin	
Röstzwiebel-Chili Bratwurst Knoblauchbrot/Asia-Krautsalat A/E/F/L/M	14
Geschmortes Rinderbackerl A/G/L/M/O mit Fregola Sarda und Gemüse	25

:	Steaks	
Rib Eye	300g G/L	31
Entrecote	$300g \mathrm{G/L}$	32
Filet Steak	250g G/L	48
Chateaubriand 500g (2 Pers.) G/L 102 inkl. Beilagen und Saucen am Tisch tranchiert		

5
6
6
15 6

Saucen	
Chili-Whisky-Sauce o	2,5
Knoblauchsauce G/M	2,5
Cocktailsauce M/O	2,5
Chimichurri	3
Jus G/L//O	3
Kräuterbutter G	3

: Danach	:
Cheesecake A/C/G/O	5
Geeiste Schokotorte A/C/E/G/O	7,5
Panna Cotta G/H	5



Französische Jahrgangssardinen in erstklassigem Olivenöl und Marinaden. Schau ins Regal, schnapp dir die Karte oder lass dich von uns beraten!



Überraschungsmenü Lass Dich von uns kulinarisch verwöhnen!



Salt-Beef ist eine Rinderbrust, die 240 Stunden in Salz und Lake eingelegt wird und 24 Stunden nach unserem Geheimrezept im BGE gegrillt wird.



Mit unserem Citroen HY Streetfood-Wagen bekochen wir dich auch gerne auf deiner Veranstaltung. Für nähereInformationenfragunseinfach direkt.