Herzlich willkommen im Let´s Beef

Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses,
wo leidenschaftlich gegrillte Steaks auf die
frischen Aromen der Mittelmeerküche treffen.

In unserem Haus vereinen wir beste Fleischqualität
mit traditionellen Gewürzen, aromatischen Kräutern
und einer herzlichen Atmosphäre, wie man sie sonst
nur aus dem Urlaub kennt.

Ob ein entspanntes Abendessen, ein besonderer Anlass
oder einfach ein kulinarischer Ausflug. Wir freuen uns darauf,
Sie mit unserer Küche und unserem Service zu verwöhnen.

Genießen Sie mediterranes Lebensgefühl
frisch, ehrlich und voller Geschmack.

Ihr Let´s Beef Team

Let`s Beef

SUPPEN

01. Tomatensuppe **8,50**
Eine Tomatensuppe gehört sicher zu den Klassikern unter den Suppen.
Egal ob im Winter als wärmende Speise oder im Sommer als kaltes Gazpacho,
ist die Suppe für jede Jahreszeit eine beliebte Köstlichkeit. ACG

02. Zwiebelsuppe **8,50**
Die klassische Zwiebelsuppe ist eines der bekanntesten Gerichte der französischen Küche.
Wohltuend und lecker, perfekt für kühle Abende.
Mit seinen karamellisierten Zwiebeln und einer kräftigen Brühe. ACG

VORSPEISE (Kalt)

05. Rindercarpaccio **15,50**
Das zarte Carpaccio vom Rind. Lassen Sie sich von uns in die wundervolle
und schöne Welt der italienischen Lebensfreude entführen.

06. Bruschetta **8,50**
Der Klassiker unter den mediterranen Snacks vereint alle Aromen
der italienischen Küche auf einem Brot. ACG

07. Vitello Tonnato **15,50**
Butterweiches, hauchdünnes Kalbfleisch in einer herrlich-cremigen
Soße aus Thunfisch, Sardellen und Kapern.
Andiamo, zaubern wir Vitello Tonnato wie in Italia. D

08. Buratta **10,50**
Burrata und Tomaten sind ein unschlagbares Team, besonders an heißen Sommertagen.
Sie vereinen die frischen Aromen von Tomaten und die cremige Textur
der Burrata zu einem leichten, aber dennoch köstlichen Gericht. G

09. Rinder Tatar **19,50**
Unser Rindertatar wird aus hochwertigem, frisch geschnittenem Rindfleisch von bester Qualität zubereitet – zart, aromatisch und perfekt abgeschmeckt für ein tolles Geschmackserlebnis.

VORSPEISE (Warm)

15. Gambas Al Ajillo **14,50**
Ein bisschen Spanien gefällig? Leckere Garnelen in Knoblauchöl. Einfach toll. BD

16. Gegrillte Sepia **16,50**
Tintenfisch, Butterweich. In einen herrlichen Knoblauch Aroma. D

Let`s Beef

SALATE

20. Insalata Mista	**8,50**
Optional können sie hierzu wahlweise folgendes bestellen:	
Putenstreifen ACG	**10,50**
Rindfleisch ACG	**13,50**
Garnelen BN	**14,50**
Ziegenkäse ACG	**14,50**

NUDELGERICHTE

21. Spaghetti Alio Olio ACG	**9,50**
wahlweise mit:	
Garnelen BN	**14,50**
Rindfleisch	**14,50**
Pute	**14,50**
22. Spaghetti ai Gamberetti	**19,50**
mit Garnelen, fr. Tomaten, Rucola, Knoblauch, Parmesan, Picante ABCGN	
23. Penne Arrabbiata	**18,50**
Knoblauch, Tomaten, Scharf ACG	
24. Pasta Genovese	**14,50**
mit frischer selbstgemachter Basilikum Pesto ACG	
25. Linguini Frutti die Mare	**18,50**
mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses ABCDGN	

FLEISCHGERICHTE

zu unsere Fleischgerichten wahlweise:

Pfeffersoße G	**4,50**
Gorgonzolasoße G	**4,50**
Rotweinsoße G	**4,50**
Balsamicosoße G	**4,50**

RIND

30. Rumpsteak ca. 250gr.	**24,50**
31. Rinderfilet ca. 250gr.	**28,50**
32. Rinderhüfte ca. 250gr.	**22,50**
33. Tomahawk (Preis nach Gewicht)	
34. T-Bone (Preis nach Gewicht)	
35. Let´s Beef Teller (Gemischter Grillteller einmal von allem Bitte :-)	

GEFLÜGEL

40. Putensteak Natur	**17,50**
Wahlweise dazu mit einer Tomaten, -Zwiebel,-Paprikasoße G	**4,50**

LAMM

45. Lammkaree	**35,50**
46. Lamm Kotelett	**26,50**
47. Lammfilet	**28,50**
48. Lammrücken	**28,50**
49. Lamm Misto gemischter Lammteller	**33,50**

SCHNITZEL

55. Paniertes Putenschnitzel ACG	**18,50**
56. Paniertes Kalbschnitzel ACG	**22,50**

FISCH

60. Gambas Arrabbiata BN	**26,50**
61. Lachs in Senfsahne Soße JD	**24,50**
62. Dorade Gegrillt D	**18,50**
63. Gemischter Fischteller in Kräutersoße BDN	**29,50**

HAMBURGER

Unsere Patties sind aus hochwertigem argentinischem Rindfleisch. ca. 100gr.
Dazu die beliebten Buns von Martins-Potato ACG

70. Classic Smashburger **14,50**
Mit Käse, Tomate, Gurke, Blattsalat und unsere Burgersoße

71. Chrunchy Chickenburger **16,50**
Mit Käse, Tomate Blattsalat und einer Sweet Chilli Soße

72. Oklahoma Style **16,50**
Mit Käse, gerösteten Zwiebeln und unsere Burgersoße

73. Let´s Beef old Cheeseburger **16,50**
Bun + 2xPatty + Käse +Soße. (Vom Salat schrumpft der Bizeps :-)

Wahlweise Folgende Extras:

Spiegelei 10	**2,50**
Bacon Pute 1,2,3,4,5	**2,50**
Röstzwiebel	**2,50**

BEILAGEN

Zu all unseren Hauptgerichten gibt
es Optional folgende Beilagen:

80. Pommes	**3,50**
81. Süßkartoffelpommes	**4,50**
82. Bratkartoffel mit Zwiebel	**5,00**
83. Pfannengemüse	**5,00**
84. Spinat mit Sahnesoße G	**5,00**
85. Beilagen Salat J	**4,50**

PIZZA

90. Margherita ACG 1,2	**7,50**
91. Thunfisch ACGD	**9,00**
92. Champignon	**9,00**
93. Salami ACG 1,2,3,4,5	**9,00**
94. Frutti di Mare ABCDGN	**13,50**
95. Schinken Pute ACG 1,2,3,4,5	**9,00**

Extra Belag:

Schicken 1,2,3,4,5	**2,50**
Meeresfrüchte BDN	**2,50**
Salami 1,2,3,4,5	**2,50**
Champignon	**2,50**
Thunfisch D	**2,50**
Mais	**1,50**
Brokkoli	**1,50**
Spinat	**1,50**
Zwiebel	**1,50**

DESSERT

Probieren sie eine unserer selbstgemachten
Desserts nach Art des Hauses.

100. Pana Cotta ACG	**8,50**
101. Tiramisu ACG	**8,50**
102. Eisbecher mit Früchten der Saison 1,2,3,4,5,6,7G	**6,50**
103. Gemischter Nachspeisenteller ACG1,2,3,4,5,6,7	**11,50**

Let's Beef

GETRÄNKE

Coca-Cola 1,2,3,4,5,7	0,2Fl|0,3Gl	3,20|3,40
Coca-Cola Zero 1,2,3,4,5,7,11	0,2Fl|0,3Gl	3,20|3,40
Fanta 1,2,3,4,5,7	0,2FL|0,3Gl	3,20|3,40
Sprite 1,2,3,4,5,7	0,2Fl|0,3Gl	3,20|3,40
Apollinaris Selection	0,25Fl|0,75Fl	3,10|6,50
Apollinaris VIO Still	0,25Fl|0,75Fl	3,10|6,50
Fuze Tea Peach 1,2,3,4,5,7	0,33Fl	|3,50
Fuze Tea Lemon 1,2,3,4,5,7	0,33Fl	|3,50
Redbull 1,2,3,4,5,7	0,25Dose	|3,50
Karamals	0,5Fl	|3,00
Schweppes Tonic Water 1,2,3,4,5,7	0,2Fl	|3,50
Bitter Lemon 1,2,3,4,5,7	0,2Fl	|3,50
Ginger Ale 1,2,3,4,5,7	0,2Fl	|3,50

SÄFTE

Orange	0,2Gl	3,20
Apfel	0,2Gl	3,20
Maracuja	0,2Gl	3,20
Multivitamin	0,2Gl	2,70

BIER Frisch vom Fass

Veltins A	0,2Gl|0,4Gl	2,80|4,20
Veltins Helles Pülleken A	0,3Gl	3,00
Diebels Alt A	0,33Fl	3,50
Maisel´s Weisse Orginal A	0,5Fl	4,20
Maisel´s Weisse A	0,5Fl	3,90
Alkoholfrei A		
Corona Extra A,1,3	0,33Fl	4,40
Desperados A,1,3	0,33Fl	4,40
Curuba V+ A,1,3	0,33Fl	4,20

Prosecco

Scavi & Ray 1	0,2l	6,90
Hugo 1	0,2l	6,90
Hugo Rose 1	0,2l	6,90
Aperol Spritz 1	0,2l	6,90
Lillet Wildberry 1	0,2l	6,90
Campari Spritz 1	0,2l	6,90

Shots

Jägermeister 1	0,2cl	2,90
Ouzo 1	0,2cl	2,90
Raki 1	0,2cl	2,90
Grappa 1	0,2cl	2,90
Ramazotti 1	0,2cl	2,90
Sambuca 1	0,2cl	2,90
Martini (Bianco) 1	0,5cl	3,80
Baileys (The Original) 1	0,2cl	2,90
Sierra Tequila (Gold, Silver) 1	0,2cl	2,90

WHISKEY

Jim Beam 1	0,2cl|0,4cl	2,90|4,70
Jack Daniel´s 1	0,2cl|0,4cl	3,10|4,90

LONGDRINKS

Vodka Red Bull 1,2,3,4,5,7	0,2l	5,70
Jägermeister Red Bull 1,2,3,4,5,7	0,2l	5,70
Jack Daniel´s Cola 1,2,3,4,5,7	0,2l	6,70
Jim Beam Cola 1,2,3,4,5,7	0,2l	6,70
Licor 43 mit Milch 1,G	0,2l	5,90
Campari O-Saft 1	0,2l	5,90
Malibu O-Saft/Maracuja 1	0,2l	5,90

CAFÉ & CO.

Café Cremé	2,60
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino 6,G	3,40
Milchkaffe 6,G	3,40
Latte Macciato 6,G	3,80
Kakao 6,7,G	3,50

TEE	2,50
Schwarzer, Pfefferminz, Früchte, Fenchel, Kamillen, Hagebutte	
Frische Minze	3,70
Frischer Ingwer	3,70
Heiße Zitrone	3,70
Heiße Zitrone mit Honig	4,70

Guten Appetit

Afiyet olsun

Bon appetit

Buon appetito

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff
3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Geschmacksverstärker
5= mit Phosphat, 6= mit Milcheiweiß,
7= mit Süßungsmittel
8= mit Stärke, 9= geschwärzt,
10= Sojaeiweiß, 11= Phenylalaninquelle

Deklarationspflichtige Allergene

A= Glutenhaltiges Getreide
(wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
B= Krebstiere, C= Eier, D= Fische
E= Erdnüsse, F= Soja
G= Milch (einschließlich Laktose)
H= Schalenfrüchte (Nüsse), I = Sellerie
J= Senf, K= Sesamsamen,
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen, N= Weichtiere

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in den angebotenen Speisen und Getränken, wenden Sie sich bitte an das Personal.

Let`s Beef