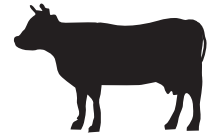




**BECKERS**  
restaurant

# BECKERS BBQ

vom Big Green Egg Holzkohlegrill



**Big Green EGG** - Die ultimative Art zu grillen!

Das Grillgut wird in dem geschlossenen Barbeque Smoker aus Keramik auf Buchenholzkohle aromatisch gegrillt. Der rauchige Geschmack ist ein besonderes Erlebnis.

## US Beef - Greater Omaha Nebraska

Hüftsteak	- 200 g	23 Euro
Entrecote	- 300 g	39 Euro

Die Weltweit besten Steaks kommen ohne - Wenn und Aber - aus den USA. Der Geschmack, die Zartheit und Qualität des Fleisches sind auf allerhöchstem Niveau. Das **Hüft Steak** wird bei uns „sous vide“ auf den Gargrad medium vorgegart, das Fleisch ist dadurch besonders Zart.

Ibérico Schweinefleisch zeichnet sich durch einen besonders intensiven Geschmack aus und ist mit herkömmlichem Schweinefleisch kaum zu vergleichen. Die aufgrund ihrer schwarzen Hufe auch „Pata Negra“ genannten Schweine können intramuskuläres Fett bilden. Das Fleisch dieser ursprünglichen spanischen Schweinerasse ist mit feinen Fettäderchen durchzogen.

## Ibérico Schwein

Filet	- 200 g	18 Euro
Carré	- 250 g	18 Euro

**Maispoulardenbrust** 15 Euro

Durch die zusätzliche Fütterung mit Mais und die schonende Haltung ist das Fleisch besonders zart und leicht gelblich.

**Australisches Beef Filet** - 180 g 35 Euro

Ultimatives Fleisch: Zartheit, Biss und Saftigkeit zum perfekten Geschmack, welcher durch spezielle Getreidefütterung erreicht wird.

### Saucen

**BBQ Sauce**  
mit Apfel und Bacon

**Kalbsjus**  
der Klassiker

**Kräuterbutter**  
mit Petersilie und Knoblauch

**Sauce Hollandaise**  
lecker...

1 Sauce inkl., 3 Euro

### Gemüse und Salate

**Geschmorte Möhren**  
unser Klassiker

**Breite Bohnen**  
mit Speck und Bohnenkraut

**Tomatensalat**  
mit Pinienkernen und Basilikum

**Caesar Salad**  
mit Parmesan und Croûtons

4 Euro

### zum Satt werden

**Ofenkartoffel**  
mit Kräuterquark

**Crémiges Kartoffelpürée**  
mit Sahne und guter Butter

**Steakhouse Fries**  
weil`s einfach lecker ist

**Knoblauchbrot**  
mit Parmesan und Schnittlauch

3,50 Euro