

AUSTERN „PLEIADE POGET“



„natur“
Zitrone / Chesterbrot 4,50 Euro

„Moscow Mule“
Ingwer / Gurke / Limette 4,90 Euro

„gratiniert“
Spinat / Hollandaise / Parmesan 4,90 Euro

Schalottenessig 0,50 Euro

TATAR



US-Beef - 80 g 16 Euro
Kapern / Wachtelei / Crème Fraîche
Röstbrot

US-Beef - 80 g „Emiliana“ 17 Euro
Parmesan / Tomate / Olive

US-Beef - 130 g 24 Euro
Kapern / Wachtelei / Trüffelmayo
Steakhouse Fries

SUPPEN



Crèmesüppchen vom Hokkaido Kürbis
Kokossahne / Kürbiskernöl 9 Euro

BECKERS Bouillabaisse
Allerlei aus dem Meer klein 16 Euro
Sauce Rouille groß 23 Euro

Für den kleinen Hunger oder
zum Probieren servieren
wir in der Espressotasse 2,90 Euro

EMPFEHLUNG



Ragout vom Schwälmer Wildschwein
Preiselbeerjus / Sellerie
Rahmwirsing / Kartoffelknödel 29 Euro

VORSPEISEN



Rauchaal 19 Euro
Pastinake / Meerrettich
Schwedenmilch

Ibericobäckchen geschmort 17 Euro
Blumenkohl / Estragon
Schwarzkümmel

Gerolltes Kalbscarpaccio 22 Euro
Parmesancreme / Herbsttrüffel
Schwarzwurzel

Schwertmuschel gefüllt 18 Euro
Pomelo / Schalotte / Avocado

VEGETARISCHE VORSPEISEN



Caesar Salad 9 Euro
Römersalat / Croûtons
Parmesan

Rote Bete & Brombeere 15 Euro
Topinambur / Kräutersalat

BECKERS STEAKS



Wir lieben unsere Produkte!
Nur ausgesuchtes Fleisch mit
herausstechender Qualität und
spezieller Herkunft findet
auf unsere Karte.

US Beef - Greater Omaha Nbraska

Hüfte - 200 g 25 Euro

Australien - Aberdeen Black
„grain fed“

Filet - 180 g 36 Euro

Kikok Maispoularde

Brust - ca. 180 g 16 Euro

Iberico Pata Negra

Filet - 200 g 19 Euro

Karree - 250 g 24 Euro

BEILAGEN



Tomatensalat
geschmorte Möhren
Caesar Salad
Ofenkartoffel
Kartoffelpürée
Steakhouse Fries

je Beilage 4 Euro

SAUCEN 1 Sauce inkl.



BBQ Sauce
Kräuterbutter
Kalbsjus
Sherry Rahm

MENÜ



Rauchaal
Pastinake / Meerrettich
Schwedenmilch

Crèmesüppchen vom Hokkaido Kürbis
Kokossahne / Kürbiskerne

Maultaschen vom Lamm
weiße Tomatensauce / Brokkoli
Petersilienwurzel / Petersilienöl

„Nussriegel“
Quitte / Hagebutteneis

3 Gang mit Suppe 37 Euro
3 Gang mit Vorspeise 43 Euro
4 Gang 49 Euro

HAUPTGÄNGE



Wiener Kalbsschnitzel 25 Euro
Bratkartoffeln / Gurkensalat
Preiselbeere

Filet vom weißen Heilbutt 28 Euro
Meerrettichschaum / Bouillongemüse
Kartoffelstroh

Zweierlei von der Ente 29 Euro
Beifußjus / Apfelrotkohl / Rosenkohl
Kartoffelknödel

Maultaschen vom Lamm 24 Euro
weiße Tomatensauce / Brokkoli
Petersilienwurzel / Petersilienöl

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE



Feine Pasta 29 Euro
Parmesanrahm / Herbstrüffel

Kartoffel im Maismantel 16 Euro
Ofenkürbis / Pinienkerne / Salbei

KÄSE



Kleine Käseauswahl 3 Sorten

Früchtebrot / Feigensenf
Trauben 12 Euro

Große Käseauswahl 5 Sorten

Früchtebrot / Feigensenf
Trauben 18 Euro

DESSERT



„Erdnussriegel“ 10 Euro
Quitte / Hagebutteneis

Macarons „Lenôtre Paris“ 2,50 Euro

Zitrone / Karamell
Schokolade / Himbeere
Vanille

Kugel Eis im Weckglas 2,50 Euro

Karamell Salz / Vanille
Schokolade / Sauerrahm / Himbeere



BECKERS
RESTAURANT . WEINBAR