

AUSTERN „PLEIADE POGET“

„natur“ 5,50 Euro
Zitrone / Chesterbrot

„Moscow Mule“ 5,90 Euro
Ingwer / Gurke / Limette

„gratiniert“ 5,90 Euro
Spinat / Hollandaise / Parmesan

Schalottenessig 0,50 Euro

TATAR

US-Beef - 80 g 19 Euro
Kapern / Wachtelei / Crème Fraîche
Röstbrot

US-Beef - 80 g „Emiliana“ 19 Euro
Parmesan / Tomate / Olive

US-Beef - 130 g 27 Euro
Kapern / Wachtelei / Trüffelmayo
Steakhouse Fries

SUPPEN

Süppchen von Tomate und Zitronengras
Garnele / Lauch 12 Euro

BECKERS Bouillabaisse
Allerlei aus dem Meer klein 18 Euro
Sauce Rouille groß 26 Euro

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

EMPFEHLUNG

Roastbeef vom US-Beef
Kalbsjus / Pfifferlinge
feines Kartoffelpüree 49 Euro

VORSPEISEN

Carpaccio vom Kalbsrücken 18 Euro
Pilzsalat / Pilzcrème / Belper Knolle

Felsenpulpo gebraten 19 Euro
Avocado / Ziegenkäse / Cous Cous

Färöer Lachs Knuspersashimi 21 Euro
Gurke / Wasabi / Mango

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Caesar Salad 12 Euro
Römersalat / Croûtons
Parmesan

Gemüselasagne lauwarm 16 Euro
Aubergine/ Tomate / Ziegenkäse

BECKERS STEAKS

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

US Beef - Greater Omaha Nebraska
Hüfte - 200 g 28 Euro

Australien - Aberdeen Black
„grain fed“
Filet - 180 g 39 Euro

Kikok Maispoularde
Brust - ca. 180 g 21 Euro

Iberico Pata Negra
Karree - 260 g 29 Euro

BEILAGEN

geschmorte Möhren
Caesar Salad
Ofenkartoffel
Kartoffelpüree
Steakhouse Fries
je Beilage 5,50 Euro

Pfifferlinge 10,90 Euro

SAUCEN 1 Sauce inkl.

BBQ Sauce
Café de Paris Butter
Kalbsjus
Sherry Rahm
Sauce Hollandaise

MENÜ

Färöer Lachs Knuspersashimi
Gurke / Wasabi / Mango

Süppchen Tomate und Zitronengras
Garnele / Lauch

Hüfte vom US-Beef
Datteljus / Pac Choi
Shii Take / Graupenrisotto

Lemon Curd „Amalfi“
Sauerrahmeis / Baiser

3 Gang mit Suppe 49 Euro
3 Gang mit Vorspeise 55 Euro
4 Gang 65 Euro

HAUPTGÄNGE

Wiener Kalbsschnitzel 29 Euro
Bratkartoffeln / Gurkensalat
Preiselbeere

Isländischer Kabeljauloin
mit Kräuterkruste 36 Euro
Dillsauce / Olive / Kohlrabi

Hüfte vom US-Beef 35 Euro
Datteljus / Pac Choi
Shii Take / Graupenrisotto

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Erbsefalaffel 21 Euro
Avocado / Mango / Cous Cous

KÄSE

Kleine Käseauswahl 3 Sorten
Früchtebrot / Feigensenf
Trauben 16 Euro

Große Käseauswahl 5 Sorten
Früchtebrot / Feigensenf
Trauben 22 Euro

DESSERT

Lemon Curd „Amalfi“ 12 Euro
Sauerrahmeis / Baiser

Espresso Martini 9,90 Euro
Absolut Vodka / Kaluha / Espresso

Zitronensorbet 13,90 Euro
Champagner Jean Pernet Brut Tradition

Macarons von Mundus 3,50 Euro
Schokolade / Vanille
Himbeere / Pistazie / Zitrone

Kugel Eis 3 Euro
Vanille / Schokolade / Himbeere
Sauerrahm / Kaffee / Haselnusseis



BECKERS
RESTAURANT . WEINBAR