

VORSPEISEN STARTER

Beef Tatar – Schwarzwurzel – Silberohr – Yuzu
Beef tartar – black salsify – white fungus – yuzu
19,00 €

Hummer – Heu – Zwiebelgewächs – Senf
Lobster – hay – wild onions – mustard
21,00 €

Tuna – Speck – Tatar – Umibudo
Tuna – bacon – tartar – umibudo
23,00 €

HAUPTSPEISEN VOM JOSPER MAINS FROM THE JOSPER

Fränkisches Porterhouse Steak
Franconian Porterhouse Steak
(1000gr),
40 Tage gereift
aus der Region Mittelfranken,
gereift von der Metzgerei Freyberger
125,00 €

Fränkisches Rib-Eye
Franconian Rib-Eye
(min 300gr),
35 Tage gereift
aus der Region Mittelfranken,
gereift von der Metzgerei Freyberger
43,00 €

Österreichisches Hüferschwanzel
Austrian Tri Tip
(250gr)
Wagyu vom Wagyuhof, Mostviertel
58,00 €

Fränkisches Skirt Steak
Franconian Skirt Steak
(220gr)
aus der Region Mittelfranken,
gereift von der Metzgerei Freyberger
34,00 €

US Rinderfilet
US Tenderloin
(min 200gr)
36,00 €

US Nierenzapfen
US Hanging Tender
(220gr)
34,00 €

TOPPINGS

Knochenmark – Jakobsmuschel
– Speckmarmelade
Bone marrow – scallop –
bacon jam
6,00 €

Bauernspeck
Farmer's Bacon
4,50 €

Gänsestopfleber
Foie gras
6,00 €

BEILAGEN SIDES

á 4,50€

Hausgemachte Kartoffel- oder
Süßkartoffelpommes
Homemade french fries or sweet potato fries

Gerösteter Topinambur
Roasted girasole

Erdnussbutter-Kartoffelstampf
Peanut butter potato mash

Tagesgemüse
Vegetables of the day

SAUCEN SAUCES

á 6,00€

Rotbiersauce
Redbeer sauce

Zitronen-Chili Salsa
Lemon-chili salsa

Speckmarmelade
Bacon jam

„Slyrs Honey-Vanilla“
Whisky Sauce

DESSERTS

Holzkohle – Asche – Schokolade
Charcoal – ash – chocolate
18,00 €

Cheesecake – Honig – Kaffee
Cheesecake – honey – coffee
18,00 €

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Team bei der Bestellung.
If you suffer from any allergens or food intolerances and wish to find out more about the ingredients we use, please inform a team member when placing your order.

BA BEEF CLUB MENÜ

98 €

Tatar

Beef Tatar – Schwarzwurzel – Tuna belly Tatar - Knäckebrot

Beef tartar – black salsify – tuna belly tartar - crispbread

Flambadou

Tri Tip – Lauch – Speck – Vogelbeeren – Kartoffel - Trompetenpilz

Tri Tip – garden leek – bacon – mountain ash – potato - mushroom

Rib-Eye

Rib-Eye – white Fungus – zweierlei Sellerie

Rib-eye – white fungus – two ways celery

Filet

Filet – Blaubeeren – Römersalat – Bergamotte – essbarer Stein

Tenderloin – blueberries – romain lettuce – bergamot – eatable stone

Holzkohle

Holzkohle – Asche – Schokolade

Charcoal – ash – chocolate