



BEEF

Grill Club

Herzlich Willkommen im Beef Grill Club by Hasir

*Der Beef Grill Club by Hasir steht für authentische Steaks sowie
Dry Aged Beef, gereift in einem eigens konzipiertem Reifeschrank
mit Himalaya-Salz*

.....

*Die offene Showküche bietet Einblicke in die frische Zubereitung
der großen Speiseauswahl und jeden Besuch zu einem
unvergesslichen Erlebnis.*

.....

*Lassen sie sich von unserem aufmerksamen und herzlichen
Service begeistern und genießen Sie unsere Steaks und
Kreationen aus der Küche.*

.....

*Fragen rund um das Thema Wein und seine Kultur beantwortet
Ihnen sehr gerne unser ausgebildeter und zertifizierter Sommelier.*

.....

*Lieber Gast
wenn Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben,
sprechen Sie uns direkt an.*

VORSPEISEN STARTERS

BEEF GRILL CLUB TATAR ^{A,C,M,O} 23,50 €
120 g Rindertatar, Klassische Beilagen, gegrilltes Brot
120 g beef-tatar, classic garnishes, grilled Bread

BEEF GRILL CLUB CARPACCIO ^{A,C,G,H,L,M,O} 21,50 €
ca. 90 g dünn geschnittenes Rinderfilet, Trüffelpaste, Parmesan, Rucolasalat
ca. 90g thinly sliced beef filet, truffle paste, parmesan, rocket salad

HASIR'S DRY AGED RIBEYE CARPACCIO 23,50 €
100 g Dry Aged U.S. Ribeye, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Rucola
100 g dry-aged U.S. Ribeye, olive oil, sea salt, pepper, arugula

BURRATA ^{G,O,Q} 20,90 €
Tomaten, Rucola, Basilikum-Pesto
Tomato, arugula, basil pesto

KALBSFUMÉ NACH VITELLO TONNATO ART ^{A,C,D,G} 20,50 €
Geräuchertes Kalbfleisch, Thunfisch Mayo, Kapern, Parmesan, Rucolasalat
Smoked veal, tuna-mayonnaise, capers, parmesan, rocket salad

TUNA CEVICHE ^{D,F} 21,50 €
Roh mariniertes Thunfisch, Olivenöl, Koriander, Chili, Limettensaft
Raw marinated tuna, olive oil, coriander, chili, lime juice

HUMMUS & PASTIRMA ^{A,H,N,O,Q} 16,50 €
Hummus, luftgetrockneter türkischer Rinderschinken, gegrilltes Brot
Hummus, air-dried turkish cured beef, grilled bread

1/2 KG RIESENGARNELEN ^{A,B,C,D,E,G,H,L,O,R} 49,50 €
Riesengarnelen, Aioli, Sriracha- Mayo, Chimichurri
King Prawns, aioli, sriracha mayo, chimichurri

GEGRILLTER PULPO ^{B,D,P,R} 21,50 €
Auf Rucola mit leicht scharfem Tomaten-Oliven Salat
On rocket with a slightly spicy tomato-olive salad

SUPPE SOUP

RINDER CONSOMMÉ ^L 14,90 €
Beef consommé

KLASSISCHE HUMMERBISQUE ^{B,D,G,L,R} 15,90 €
Classic lobster bisque

SALATE SALADS

KLASSISCHER CAESAR SALAT ^{A,C,D,G,L,M} 15,90 €
Römersalat, Caesar-Dressing, Parmesan, Ei, Croutons, Kirschtomaten
Romana salad, caesar-dressing, parmesan, egg, croutons, cherry tomatoes

mit Huhn 19,90 €
with chickenbreast

mit Garnelen ^{B,D,R} 28,00 €
with Prawns

mit Filet Mignon (120 g) 26,00 €
With fillet mignon

BEEF GRILL CLUB SALAT ^{L,M} 24,90 €
Gemischter Blattsalat, Hausdressing, 120 g Rinderfiletmedaillons
Mixed leaf salad, House-Dressing, 120 g beef fillet mignon

WALNUSS SALAT ^{H,L,M} 17,90 €
Gemischter Blattsalat, Schafskäse, Hausdressing, karamellisierte Walnüsse, Avocado
Mixed leaf salad, goat cheese, homemade-dressing, caramelized walnuts, avocado

GRIECHISCHER BAUERNSALAT ^{H,Q} 15,90 €
Gurke, Tomate, Oliven, Rote Zwiebeln, Fetakäse, Olivenöl
Cucumber, tomato, olives, red onions, feta cheese, olive oil

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

MAIN COURSES FROM THE GRILL

BEEF GRILL CLUB FILET Ladies cut	200 g	39,00 €
BEEF GRILL CLUB FILET Gentlemans cut	300 g	49,00 €
LOKUM Tournedos	250 g	41,50 €
US ENTRECÔTE dry aged	300 g	51,00 €
LAMMKOTELETT <i>lamb chops</i>	250-300 g	39,00 €

BEEF GRILL CLUB CHEESEBURGER A,F,G,L,M,N,Q <i>Rinderhackfleisch, Tomate, Rote Zwiebel, Gewürzgurke, Cheddar Käse, Pommes, Beef Grill Club Steak Sauce</i> <i>Ground beef, tomato, red onion, pickled cucumber, cheddar cheese, french fries, Beef Grill Club steak sauce</i>	180 g	23,50 €
---	-------	---------

STEAK BURGER A,G,L,M,N,O <i>Rinderfilet, Zwiebelmarmelade, Trüffelmayo, Süßkartoffelpommes, Sour Cream</i> <i>Beef fillet, onion marmalade, truffle mayo, sweet potato fries, sour cream</i>	150 g	26,00 €
---	-------	---------

HASIR ANGUS KÖFTE <i>Hasir Angus meatballs</i>	250 g	24,50 €
--	-------	---------

RINDERFILETSPIESS <i>Rinderfilet, Paprika, Zwiebeln, gegrillte Tomate und Spitzpaprika</i> <i>Beef fillet, bell pepper, onions, grilled tomato and green pepper</i>	180-200 g	31,50 €
--	-----------	---------

SAUCEN

SAUCES

BEEF GRILL CLUB STEAK SAUCE A,C,E,G,L,M,N,O <i>BBQ sauce</i>		4,50 €
ROTWEIN-SCHALOTTENSAUCE G,L,O <i>Red wine shallot sauce</i>		4,50 €
GRÜNER PFEFFERSAUCE G,L,O <i>Green pepper sauce</i>		4,50 €
SAUCE BERNAISE C,G,O		3,50 €
CHIMICHURRI A,F,G,H,L,O		3,50 €
AIOLI C,G,O		3,50 €
STEAKBUTTER G,L,M,N		3,50 €

MASTERCUTS

U.S. PORTERHOUSE	1000-1100 g	152,00 €
U.S. T-BONE	650-700 g	95,00 €
U.S. BONE-IN ROASTBEEF	500-550 g	82,00 €
U.S. TOMAHAWK	1000 g	140,00 €
U.S. DALLAS	500 g	65,00 €
CHATEAUBRIAND	500 g	95,00 €
LAMMKARREE	600 g	70,00 €
<i>Rack of Lamb</i>		

BEILAGEN SIDES

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE ^{F,G,L}	6,50 €
<i>Truffled mashed potatoes</i>	
ROSMARINKARTOFFELN ^G	6,50 €
<i>Rosemary potatoes</i>	
GLASIERTE MÖHRCHEN ^G	6,50 €
<i>Glazed baby carrots</i>	
BLUMENKOHL & BROKKOLI	6,50 €
<i>Chili und Knoblauch</i> <i>Cauliflower and broccoli with chili and garlic</i>	
BEEF GRILL CLUB POMMES	6,50 €
<i>Beef Grill Club French fries</i>	
SÜSSKARTOFFELPOMMES	6,50 €
<i>Sweet potato fries</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN	6,50 €
SAUTIERTER SPINAT	6,50 €
<i>Sauteed spinach</i>	
MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE	6,50 €
<i>Mediterranean sauteed vegetables</i>	

AUS UNSEREM MEER FROM OUR SEA

GEGRILLTES NORWEGISCHES LACHSFILET ^{D,G,O,R} 200 g 33,90 €
Grilled Norwegian salmon fillet on seasonal salad

THUNFISCH STEAK 250 g 31,90 €
Mit Rucolasalat und Zitrone
Tuna steak with arugula salad and lemon

VEGETARISCH VEGETARIAN

GERÖSTETER BLUMENKOHL ^{A,F,G,H,M,N} 28,50 €
ROASTED CAULIFLOWER
Hummus, Avocado, Olivenöl, Pinienkerne, Petersiliensalat
Hummus, avocado, olive oil, pine nuts, parsley salad

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE ^{C,F,G} 10,90 €
Zitronengras Crème Brûlée, Zitronensorbet
Lemon grass crème brûlée with lemon sorbet

NY CHEESECAKE ^{A,C,G} 11,90 €
Hausgemachter NY Cheesecake mit marinierten Beere
Homemade NY Cheesecake with marinated berries

BAKLAVA HAVUÇ DİLİMİ ^{A,E,F,G,H,N} 13,90 €
Mit Vanilleeis
With vanilla ice cream

SCHOKOLADENSOUFFLE ^{A,E,F,G,H,N} 10,90 €
Mit Vanilleeis
With vanilla ice cream

KUGEL EIS ^{A,E,F,G,H,N,O} PRO KUGEL / PER SCOOP 3,00 €
Mit marinierten Beeren
Ice cream with marinated berries

SIGNATURE TASTE MENU

VORSPEISENPLATTE

STARTERS

Rindertartar, Fume, Hummus, Pulpo, Burrata, Pastirma
Beef Tatar, Vitello Tonnato, Hummus, Pulpo, Burrata, Pastirma

HAUPTGANG VOM GRILL

MAIN COURSE FROM GRILL

CHATEAUBRIAND 500 g

U.S. PORTERHOUSE 1000-1100 g

ENTRECÔTE 300 g

HASIR ANGUS KÖFTE 300 g

BEILAGEN

SIDE DISHES

BGC Pommes, Getrüffeltes Kartoffelpüree, Blumenkohl-Brokkoli,
Mediterranes Pfannengemüse, Pimientos de Padrón, Rosmarinkartoffeln
*BGC French fries, Truffled mashed potatoes, Sauteed spinach,
Mediterranean sauteed vegetables, Pimientos de Padrón, Rosemary potatoes*

SAUCEN

SAUCES

Beef Grill Club Steak Sauce, Sauce Bernaisé, Steak Butter

DESSERT

SWEET DELIGHTS

Crème Brûlée, NY Cheesecake, Baklava Havuc Dilimi mit Vanilleeis
Crème Brûlée, NY Cheesecake, Baklava Havuc Dilimi with vanilla ice cream

ANGEBOT FÜR GRUPPEN ab 6 personen und aufwärts
98,50 € PRO PERSON

OFFER FOR 6 people and onwards
98,50 € PER PERSON

APERITIF

MARTINI (Bianco/ Extra Dry / Rosso) ⁶	8,90 €
SHERRY SENDEMANN (Sweet / Medium Sweet /Fino) ⁶	8,90 €
PORTWEIN SANDEMAN (White / Tawny Porto) ⁶	9,50 €
BAILEYS ^{10,12,13}	7,90 €
HUGO	9,50 €
APEROL SPRITZ	9,50 €
LILLET BERRY	9,50 €
CAMPARI – Orange oder Soda	9,50 €
KIR ROYAL	19,50 €

LONG DRINKS

GIN TONIC	14,50 €
SKINNY BEACH	14,50 €
CUBA LIBRE	14,50 €
VODKA LEMON	14,50 €
WHISKEY COLA	14,50 €

COCKTAILS

WHISKEY SOUR ^C	16,00 €
ESPRESSO MARTINI ^G	16,00 €
PORNSTAR MARTINI ^G	16,00 €
NEGRONI	16,00 €
MARGARITA	16,00 €
MOJITO	16,00 €
COSMOPOLITAN	16,00 €
BLOODY MARY ^L	16,00 €
MOSCOW MULE	16,00 €

MOCKTAILS

İPANEMA	12,00 €
VIRGIN MARY ^L	12,00 €

KAFFEE & TEE

COFFEE & TEA

KAFFEE ¹⁰	3,50 €
<i>Coffee</i>	
ESPRESSO ¹⁰	3,30 €
DOUBLE ESPRESSO ¹⁰	4,80 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{3,10}	3,80 €
DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO ^{3,10}	5,00 €
CAPPUCCINO ^{3,10}	4,30 €
LATTE MACCHIATO ^{3,10}	5,50 €
MOKKA ¹⁰	3,70 €
MILCHKAFFEE ^{3,10}	5,30 €
TÜRKISCHER TEE	2,00 €
TEESORTEN	4,50 €
<i>(Kamillentee, Früchtetee , usw.)</i>	

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
COCA-COLA ^{10,12,13}	3,90 €	6,50 €
COCA-COLA ZERO ^{1,10,12,13.}	3,90 €	6,50 €
FANTA ^{11,12.}	3,90 €	6,50 €
SPRITE ^{1,13}	3,90 €	6,50 €
THOMAS HENRY GINGER ALE ^{11,12.}	3,90 €	6,50 €
THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{11, 13}	3,90 €	6,50 €
THOMAS HENRY WILD BERRY ^{11,13.}	3,90 €	6,50 €
THOMAS HENRY TONIC WATER ²	3,90 €	6,50 €
	0,2 l	0,75
VIO	3,50 €	8,50 €
APOLLINARIS	3,50 €	8,50 €

SÄFTE // JUICE

	0,2 l	0,4 l
ORANGENSAFT (Konzentrat aus 100% Frucht)	4,50 €	6,50 €
<i>Orange juice (Concentrate of 100% fruit)</i>		
APFELSAFT (Purer Fruchtsaft)	4,50 €	6,50 €
<i>Apple juice (Pure Juice from fruit)</i>		
KIRSCHSAFT (Nektar)	4,50 €	6,50 €
<i>Cherry juice (Nectar)</i>		
BANANENSAFT (Nektar)	4,50 €	6,50 €
<i>Banana juice (Nectar)</i>		
TOMATENSAFT (100% Fruchtsaft)	4,50 €	6,50 €
<i>Tomato juice (100% Fruit Juice)</i>		

FASSBIER // DRAFT BEER

0,3 l

0,5 l

WARSTEINER ⁵	4,50 €	6,50 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ⁵	4,50 €	6,50 €
ALSTER ⁵	4,50 €	6,50 €
RADLER ⁵	4,50 €	6,50 €
DIESEL ⁵	4,50 €	6,50 €

FLASCHENBIER // BOTTLED BEER

0,33 l

0,5 l

WARSTEINER (Alkoholfrei) ⁵	4,50 €	
KÖNIG LUDWIG (Alkoholfrei) ⁵ .		6,50 €
KÖNIG LUDWIG (Kristallweizen) ⁵ .		6,50 €
KÖNIG LUDWIG (Dunkles Hefe) ⁵		6,50 €

RUM

0,4 cl

HAVANNA (3 JAHRE) ¹²	9,00 €
BACARDI WEISS ¹²	9,00 €
CAPTAIN MORGAN BLACK ¹²	10,50 €
ZACAPA (23 JAHRE) ¹²	16,90 €
ZACAPA (XO) ¹²	21,90 €

GIN

0,4 cl

BOMBAY GIN ^{5,12}	9,90 €
GIN MARE ^{5, 12}	12,50 €
MONKEY 47 ⁵	14,50 €
HENDRICK'S ⁵	14,50 €
TANQUERAY ^{5,12}	14,50 €

TEQUILA

0,4 cl

EL PATRÓN SILVER	13,00 €
EL PATRÓN REPOSADO	14,50 €

COGNAC

0,4 cl

REMY MARTIN XO	22,00 €
HENNESSY XO	22,00 €
REMY MARTIN VSOP	13,00 €
HENNESSY VSOP	13,00 €

WHISKEY

	0,4 cl
JACK DANIELS ¹²	8,50 €
JACK DANIELS BARREL ¹²	11,00 €
JIM BEAM ¹²	8,50 €
J & B ¹²	8,50 €
TULLAMORE DEW ¹²	10,00 €
LAPHROAIG ¹² (10 JAHRE)	11,00 €
TALISKER ¹² (10 JAHRE)	11,50 €
CHIVAS REGAL ¹² (12 JAHRE)	11,50 €
GLENFIDDICH ¹² (15 JAHRE)	14,50 €

VODKA

	0,4 cl
THREE SIXTY ⁵	9,50 €
ABSOLUT ⁵	9,50 €
STOLICHNAYA ⁵	9,50 €
GREY GOOSE ⁵	14,00 €
BELVEDERE ⁵	14,00 €

BRENNEREI ZIEGLER

	0,2 cl
WILLIAMSBIRNENBRAND	10,00 €
MIRABELLENBRAND	10,00 €
SAUERKIRSCHBRAND	11,00 €

DIGESTIV

	0,4 cl
RAMAZOTTI	8,50 €
AVERNA	8,50 €
FERNET MENTA MILD (30%)	8,50 €
FERNET BRANCA (30%)	8,50 €
CAMPARI (25%)	8,50 €
PERNOD	8,50 €
SAMBUCA MOLINARI (38%)	8,50 €
LIMONCELLO	8,50 €

RAKI

	0,5 cl
YENI RAKI (45%)	9,50 €
TEKIRDAG GOLD SERIES	10,50 €
BEYLER BEYI GÖBEK	11,50 €

GRAPPA

	0,2 cl
GRAPPA DI BARBARESCO	9,50 €
GRAPPA DI MAGARI	10,90 €
NONINO BIANCO	8,90 €
NONINO RISERVA	10,90 €
NARDINI BIANCA	8,90 €
NARDINI RISERVA	10,90 €
GRAPPA DI PRIMITIVO	11,00 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS & ADDITIVES

- | | |
|--|---|
| A Glutenhaltiges Getreide
Gluten | 1 Süßungsmittel
Sweeteners |
| B Krebstiere
Crustaceans | 2 Chininhaltig
Quinine |
| C Eier
Egg | 3 Milch / Laktose
Milk / Lacto protein |
| D Fisch
Fish | 4 Eier
Eggs and egg products |
| E Erdnüsse
Peanuts | 5 Glutenhaltiges Getreide
Grain containing gluten |
| F Soja
Soy | 6 Schwefeldioxid & Sulfite
Sulphur dioxide & Sulfites |
| G Milch / Laktose
Milk / Lactose | 7 Nüsse
Nuts |
| H Schalenfrüchte
Tree Nuts | 8 Sellerie
Celery |
| L Sellerie
Celery | 9 Theinhaltig
Theine |
| M Senf
Mustard | 10 Koffeinhaltig
Caffeine |
| N Sesam
Sesame | 11 Antioxidationsmittel
Antioxidans |
| O Schwefeldioxid & Sulfite
Sulphites | 12 Enthält Farbstoffe
Contains Dyes |
| P Lupine
Lupin | 13 Säuerungsmittel
Acidifier / Acidity regulator |
| Q Konservierungsstoffe
Preservatives | |
| R Weichtiere
Molluscs | |