



Wir sind Spezialisten rund um das Thema Fleisch.

*Unser Fleisch kommt aus der EDELBEEF Fleischboutique.
Unsere eigenen Kühe - Limousinrinder - tragen das Siegel MEENZER MUH.
Sie leben in Rheinhessen und sind ganzjährig weidegängig.*

*Wir reifen Rinderrücken über 5 Wochen in unserem Fleisch-Reifeschrank –
und servieren Ihnen gerne DRY AGED BEEF als absolute Granaten vom Grill!*

Außer dem Rindfleisch widmen wir uns knusprigen Hähnchen aus dem BBQ BASKET.

Dazu haben wir herrliche Weine aus Argentinien und Rheinhessen!



ASADO / VOM HOLZKOHLEGRILL

Kalkulationsempfehlung: 250-300 g Fleisch pro Person.
Im Preis enthalten ist der Grillmeister und unsere Spezialgrills.

BAVETTE LENDENSTEAK

Außen knusprig, innen saftig! Das perfekte Grillfleisch aus der oberen Flanke.
Preis: 105 EUR/kg

RINDERFILET

Das edelste Stück vom Jungrind. Sehr mager und fein marmoriert.
Preis: 125 EUR/kg

DRY AGED BEEF

Saftiger Schmelz, nussig-buttrige Aromen – einzigartiger Geschmack!
Prime Ribroast BlackLabel M8+ oder als Königsstück (am Knochen).
Preis: 159 EUR/kg

KNUSPRIGE HÄHNCHEN

Glückliche Biohähnchen aus dem BBQ BASKET.
Preis: 55 EUR/ Stück (ab 8 Hähnchen)

VEGGIE HAUPTSPEISE

Blumenkohl-Käsemedaillon | Chiliöl aus der Sterneküche
14,50 / Portion (ca 250g)





TAPAS

BEEF Bowl: Filetspitzen | Belugalinsen | Kimchi | Tomate-Gurke | Bio Basmati Reis 4,50 EUR
 Chorizos (pikante Bratwürste) | Pimientos de Padron 6,50 EUR

VORSPEISEN

Tartar vom Fassonarind | Erbsen Limetten Mousse | Wachtelei | Brotchips 12,50 EUR
 Ceviche Peruana (Meeresfrüchte & Fisch in Limettensaft gegart) 9,50 EUR

BEILAGEN

Marktfrisches Grill-Gemüse 6,50 EUR
 Rosmarinkartoffelchen mit hausgemachtem Kräuterquark 6,50 EUR
 Süßkartoffelragout mit geschmorten Zwiebelchen & Schmand 6,50 EUR
 Maiskolben | Kräuterbutter 5,50 EUR
 Saisonal: Ge grillter Hokaido-Kürbis | Kräuterbutter 5,50 EUR

BROT, SIDES & SAUCEN

Homemade Chimichurri 2,50 EUR
 Hausgemachte Kräuterbutter 1,50 EUR
 Murray Riversalz | Voatsiperifery Pfeffer / pauschal 10.– EUR
 Tigerbaguette von Brotsommelier Mario Berg 3,50 / Stück

NACHSPEISEN

Frische Ananas vom Grill & Eis von N'Eis (Chai Kurkuma) 7,50 EUR
 Mousse au Chocolat | Erdbeermark | Balsamico 5,50 EUR

*Preise, wenn nicht anders angegeben, pro Portion inkl. gesetzl. MwSt.
 Tapas und Vorspeisen können auch vegetarisch mit Roter Beete als Fleischersatz zubereitet werden.*

GENERELLE KOSTEN:

AUFBAU / ABBAU PAUSCHALE 120 EUR
 ÖKOLOGISCHE KUBA-HOLZKOHLE NACH VERBRAUCH PRO 10 KG-SACK: 20 EUR
 KOSTEN GRILLHELPER AB 20 PAX: 40 EUR/STD.
 FAHRTKOSTEN 0,50 CENT / KM

Service-Personal, Geschirr, Besteck, Gläser auf Anfrage zzgl.



SPEZIALITÄTEN

CORTADOR SERVICE

Edler Iberico Schinken vom Bein geschnitten | Oliven | Grisini
 Cortador Stundensatz 150 EUR / Tagessatz 900 EUR
 Kosten Schinkenkeule: Cebo de Campo (50% Iberico 50% Duroc): 350 - 500 EUR
 100% Iberico Bellota: 600 - 1000 EUR
 – auch nach Verbrauch möglich –



EDELBEEF @HOME AB 10 BIS 20 PAX

Voraussetzung: Barrierefreier Zugang, ca 4 m² Grillfläche (bei Regen überdacht), unempfindlicher Bodenbelag, Anrichtetische ca. 220 x 80 cm. Inkl. Grill, Grillmeister, Holzkohle.

KEEP IT SIMPLE

Dryaged Filet am Stück (250 g p.P.) | Rosmarinkartoffeln | Marktfrisches Grill-Gemüse
 Kräuterquark | Chimichurri | Chiliöl aus der Sterneküche
 Preis: 109 EUR p.P.

BEEFTASTING

Der ASSADOR grillt eine Verkostung von 5 Sorten inklusive Iberico & Wagyu:
 z.B. Iberico Entrecôte, Bavette, Hanging Tender, Outside Skirt, Wagyu Picanha
 – inklusive Moderation –
 Preis: 139 EUR p.P.

5 GANG FINE DINE BARBECUING

Fassona Tartar | Chiliöl aus der Sterneküche | pochiertes Bio Ei
 Iberico Lummer Tataki Style | Zuckerschoten Julienne | Minze
 Dryaged Filet von der Meenzer Muh | homemade Chimichurri
 Kobe Striploin A4 | Shitake | Alpendashi
 Ananas vom Grill | Eis von N'eis
 199 EUR p.P.

GENERELLE KOSTEN:

AUFBAU / ABBAU PAUSCHALE 120 EUR

FAHRTKOSTEN 0,50 CENT / KM

Service-Personal, Brot, Geschirr, Besteck, Gläser auf Anfrage zzgl.



EI ASSADOR, Grillevent / LIVECOOKING



Rinderfilet, Grillgemüse, ganze Rinderrücken, Rosmarinkartöfelchen



Bio Hähnchen aus dem BBQ Basket®

Weine aus Mendoza, Argentinien



Ceciche Peruana

FASSONA Tartar



Beefstings

Iberico Tataki Style