

# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

*Willkommen im Restaurant "Butcher and Friends"*

*Komm als Gast, geh als Freund.*

*Durch gemeinsames Essen, Lachen, Kommunizieren  
und dabei die ursprünglichste und schönste Form der  
Gemeinsamkeit erleben.*

*Dem ersten Schritt dessen,  
was Einzelne zur Gruppe und Fremde  
zu Freunden macht.*

*Bei der Auswahl unserer Produkte,  
achten wir auf höchste Qualität, Nachhaltigkeit  
und Verarbeitung der Rohstoffe.*

*Öffnungszeiten:*


*Samstag + Sonntag Ruhetag*

*Montag - Freitag von 16.00 - 22.00 Uhr*

*Küchenschluss 21.30 Uhr*



**EUROPÄISCHE UNION**  
Europäischer Fonds für  
regionale Entwicklung



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## Zum AUFTAKT

**Karamellisierter Ziegenkäse** 15,90€  
*gemischter Blattsalat / Apfel - Relish / Baguette*

**Butcher and Friends Beef - Tatar ca. 100g** 16,90€  
*Blattsalat / Peperoni / Eigelb / Zwiebeln / Kapern / Parmesan / Olivenöl / Baguette*

**Garnelen al ajillo** 19,90€  
*Knoblauch / Limette / Weißwein / Baguette*

## SALAT

**Gemischter Blattsalat** 19,90€  
*mariniertes Gemüse / gegrillte Hähnchentranchen / Baguette*

**Gemischter Blattsalat** 22,90€  
*mariniertes Gemüse / gegrillte Rinderstreifen / Baguette*

**Gemischter Blattsalat** 26,90€  
*mariniertes Gemüse / Garnelen / Baguette*


*Wählen Sie zwischen Imker - oder Mango-Chili-Dressing*

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Klare Rinderfleischbrühe** 7,90€  
*Blutwurst - Croutons / Sherry / Baguette*

**Mediterrane Tomatensuppe** 7,90€  
*Pinienkerne / Fetakäse / Baguette*

**Kartoffel - Lauch - Suppe** 7,90€  
*knuspriger Baconch crunch / Baguette*




# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## BUTCHER AND FRIENDS KLASSIKER

<b>Butcher and Friends Surf &amp; Turf</b>	49,90€
<i>Rinderfilet / Garnelen / Kartoffelspalten / Sour Cream / Pfannengemüse</i>	
<b>Butcher and Friends Honig-Chili-Spare-Ribs</b>	27,90€
<i>Süßkartoffel-Pommes / Coleslaw / Butchercream</i>	
<b>Butcher and Friends Beef – Burger ca. 200g</b>	
<i>Tomate / Gewürzgurke / Zwiebel / Peperoni / Bacon / Cheddarkäse / Butchercream</i>	
	mit Steakhouse - Pommes 17,90€
	mit Süßkartoffelpommes 19,90€
<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b>	19,90€
<i>Tomate / Mozzarella / Basilikum / Pesto - Rahm - Tagliatelle</i>	
<b>Butcher's Rinderroulade</b>	22,90€
<i>Kartoffelstampf / Rosenkohl / Rinderjus</i>	
<b>Butcher's geschmorte Ochsenbacke</b>	23,90€
<i>Kartoffelstampf / Rosenkohl / Rinderjus</i>	
<b>Schweinemedallions</b>	18,90€
<i>Bacon / Bratkartoffeln / Bohnen / Sauce (nach Wahl)</i>	
<b>Tagliatelle Rinderfilet – Tranchen</b>	29,90€
<i>Champignon-Rahm-Sauce / Rucola / Parmesan</i>	
<b>Filet vom Fjordlachs</b>	26,90€
<i>Rote -Beete- Gnocchi / karamellisiertes Fenchel-Tomaten-Gemüse</i>	



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## FLEISCHSORTIMENT AUS DEM REIFESCHRANK

### **Rumpsteak**

Das Rumpsteak wird aus dem Roastbeef vom hinteren Teil des Rückenstranges geschnitten. Zumeist hat es einen einseitigen schmalen Fettrand und eine gleichmäßige Marmorierung.

### **Rinderfilet**

Ist der Muskel, der sich im Lendenbereich entlang der Wirbelsäule zieht. Das Fleisch ist besonders zart, mager und saftig.

### **Ribeye**

Ist ein Steak aus dem Rippenbereich. Es liegt zwischen Rindernackeln und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef.

### **Hüftsteak**

Ist ein Steak aus der Rinderhüfte ohne Hüftdeckel.

### **Flanksteak**

Ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleisches.

### **Tomahawk Steak**


Ist ein Ribeye Steak, welches aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen hat.

### **Hanging Tender**

Im Übersetzten so viel heißt wie „das hängende Zarte“. Ist der Muskelteil des Zwerchfells. Beim Grillen oder Braten (medium - rare ) bekommt er einen prägnanten Geschmack.

### **Flap Meat**

Das Flap Steak ist der große Bruder vom Flank Steak. Das Fleisch stammt aus dem unteren Rippenbereich, nahe dem Filetsteak.



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## GARSTUFEN

### **Bleu**

Das Steak ist in einem leichten Grauton angebraten.  
Innen ist es kühl, komplett rot und roh.

### **Englisch**

Im Kern ist das Fleisch noch rot und saftig.

### **Medium Rare**

Das Steak ist in der Mitte rot gefärbt.  
Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren.  
Diese Garstufe wird beim Filetsteak geschätzt.

### **Medium**


Das Fleisch hat einen Rosa Kern und braune Kruste.  
Hervorragend für stark marmorierte Steaks.

### **Medium Well**

Das Fleisch ist fast durchgebraten und kräftig im Biss.  
In der Mitte befindet sich noch ein Hauch Rosa.

### **Well Done**

Das Steak ist innen und außen braun und hat eine appetitliche Kruste.



# BUTCHER AND FRIENDS


*Beef Club*

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Ofenkartoffel Kräuterquark oder Sour Cream	6.50€
Bratkartoffeln vom Drilling Speck / Zwiebeln	4.90€
Steakhouse - Pommes	4,90€
Süßkartoffel - Pommes	5.90€
Pesto - Rahm - Tagliatelle	4,90€
Kartoffelspalten	3.90€
Knoblauch - Baguette	4,90€

## GEMÜSEBEILAGEN

Geschmorte grüne Bohnen	4,20€
Gebratene Champignons	4,50€
Pfannengemüse Zucchini / Paprika / Fenchel	4,20€
Karamellisierte Zwiebeln	4,90€
Gebratener Rosenkohl	4,50€
Gedünstete Möhren	3,90€



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## SAUCEN

Rinderjus 3.90€

Pfeffersauce 3.90€

Thymian - Estragon - Sauce 3.90€

## Dip´s

Butthercream 3.50€  
nach Art des Hauses

Kräuterquark oder Sour Cream 3.90€

BBQ 3.50€


Aioli 3.90€

## Butter

Kräuterbutter 3,50€

Rotwein - Charlotten - Butter 3.50€

Chili - Parmesan - Limetten - Butter 3.90€



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*


*ALLES Süße KOMMT ZUM SCHLUSS.....*

<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> Vanilleeis / Mangopüree / Sahne	8,90€
<b>Crème Brûlée</b> Einfach lecker...	8,90€

*Von der Eismanufaktur GELOD aus Cottbus*

<b>Butcher's Spezial</b> Schokoladen-Sorbet / Joghurt-Kirsch-Eis / roter Pfeffer	8,90€
<b>Chocolate Bomb</b> Schokoladen - Eistörtchen / Schokoboden / Nougatkern / Schokodekor	7,90€
<b>Red Princess</b> Erdbeer - Sorbet / Erdbeer - Minze - Kern / Rote Beete - Knusperboden	7,90€
<b>Rosemary Baby</b> Mascarpone - Himbeere - Rosmarin - Schnitte / Schoko - Knusperboden	7,90€





# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## KAFFEE

Kaffee Crema	2.90€
Cappuccino	3.90€
Milchkaffee	3.90€
Latte Macchiato	4.20€
Espresso einfach	2.80€
Espresso doppelt	3.90€
Heiße Schokolade	3.90€
Heiße Schokolade mit Sahne	4.50€

## SOURCHER - TEE

Tasse 3.90€

### **Kräftige Heidelbeere & Holunder**

aromatisierte Bio Früchteteemischung / Waldfrucht-Noten

### **Leuchtender English Breakfast**

Bio Schwarz Tee / kräftig / belebend / malzig

### **Aromatische Vanille & Karamell**

aromatisierte Bio Rooibos / Gewürzmischung / Vanille / Karamell-Note

### **Exotische Passionsfrucht & Mango**


Bio Grüntee / exotisch / fruchtig

### **Sanfte Kamille – Orange**

Bio Kamillentee / Orangenschalen

### **Erliesene Minze**

Bio Kräuter - Grünteeemischung



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Coca Cola / Zero</i>	0,33l	3.90€
<i>Fanta</i>	0,33l	3.90€
<i>Sprite</i>	0,33l	3.90€
<i>Mezzo Mix</i>	0,33l	3.90€

<i>Schweppes Tonic</i>	0,20l	3,20€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,20l	3,20€
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,20l	3,20€
<i>Thomas Henry Tonic</i>	0,20l	3,50€
<i>Selters Mineralwasser classic / medium / still</i>	0,25l	2.90€


<i>Franz Josef Rauch BIO Säfte / Nektar</i>	0,75l	6,90€
<i>Apfel / Orange / Sauerkirschnektar / Himbeer-Pfirsich / Mango</i>	0.2l	2.90€
<i>Franz Josef Rauch BIO Schorle</i>	0,33l	3,90€
<i>Apfel-naturtrüb / Rhabarber-naturtrüb / Schwarze Johannisbeere</i>		
<i>Franz Josef Rauch Eistee / Pfirsich</i>	0,33l	3,90€

## VOM FASS

<i>Urkrostritzer</i>	0,3l	3.70€
	0,4l	4,60€
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i>	0,30l	3,80€
	0,50l	5,20€
<i>Radler</i>	0,40l	4,40€
<i>Diesel</i>	0,40l	4,40€

## AUS DER FLASCHE

<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33l	3.90€
<i>Guinnes Hop House Premium - Lagerbier</i>	0,33l	3,90€
<i>Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,33l	3.90€
<i>Urkrotzitzer Pilsner alkoholfrei</i>	0,33l	3,90€



# BUTCHER AND FRIENDS


*Beef Club*

## WEIßWEINE

<b>Gröhl Weißer Burgunder QbA</b>	0,2l	4,90€
Eckert Gröhl / Rheinhessen/ lebendige Frucht / spritzig / frisch / wenig Säure	1,0l	22,90€
<b>Jüngling Riesling QbA</b>	0,2l	4,90€
Neumagen - Dhron / Mosel / grüner Apfel / fruchtiger Körper / vitales Finale	1,0l	22,90€
<b>Im Kreuz Grauburgunder QbA</b>	0,2l	5,90€
Heinz Bus & Sohn / Pfalz / Birne / Apfel / Quitte / kühle Mineralik	0,75l	21,90€
<b>Mud House Sauvignon Blanc</b>	0,2l	7,90€
Marlborough, New Zealand / Guave / Grapefruit / fein kräftig	0,75l	27,90€
<b>INIQUE</b>	0,2l	4,90€
Deutschland / Baden Cuvée / Halbtrocken / Stachelbeere / Veilchen / kräftige Säure /	0,75l	17,90€
<b>Floreo QbA</b>	0,2l	4,90€
Lauermann & Weyer / Pfalz Brockenheimer Grafenstück / lieblich / gelber Apfel / Heu / leicht / mild	1,0l	22,90€

## ROSÉWEIN

<b>Cuvée Rosé "Busi"</b> feinherb	0,2l	5,90€
Heinz Bus & Sohn / Pfalz Himbeere / Kirsche / frisch / saftig / viel Charme	0,75l	21,90€
<b>INIQUE Roséwein</b> halbtrocken	0,2l	4,90€
Deutschland / Baden / Hagebutte / Marzipan / fruchtig / würzige Note	0,75l	17,90€




# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## ROTWEIN

<b>Inique Rotwein</b>	0,2l	4,90€
Deutschland / Baden	0,75l	17,90€
saftige Kirsche / samtige Säure / Karamell / grüner Pfeffer		
<b>Feudo Bannera Primitivo Salento IGT</b>	0,2l	5,90€
Feudi di San Gregorio - Italien / Apulien	0,75l	21,90€
kurze Zeit im Eichenfass / saftig / samtig / reife Frucht		
<b>Il Grande Montepulciano d' Abruzzo DOCG</b>	0,2l	6,50€
Fosso Corno / Italien / Abruzzen	0,75l	23,90€
Kirsche / Pflaume / Lakritz / weiches volles Bukett		
<b>Mandus Primitivo di Manduria DOC</b>	0,2l	9,50€
Rocca delle Marcia	0,75l	35,00€
Italien / Apulien kräftige Textur / harmonische Frucht		
<b>Maison Vialade Syrah IGP</b>	0,2l	5,90€
Frankreich / Languedoc - Roussillon	0,75l	21,90€
ausgeprägte Frucht / weich / rund		
<b>Cepas Viejas Bobal DOP</b>	0,2l	7,90€
Spanien / Valencia / Utiel - Requena	0,75l	27,90€
komplexe Aromen / Waldbeeren / Schokolade / Vanille / vollmundig		
<b>Tempranillo Gran Castillo D.O.</b>	0,2l	4,90€
Spanien / lieblich / sehr fruchtig / rote Früchte	0,75l	17,90€
<b>2014 Cecci Natio Chianti Classico DOCG BIO</b>	0,2l	6,50€
Italien / Toskana, schwarze Beeren / kräftig / charaktervoll	0,75l	23,90€



# BUTCHER AND FRIENDS


*Beef Club*

## PROSECCO / SEKT

<i>Mionetto Prosecco Spumante</i>	0,1l	5,90€
	0,75l	29,00€
<i>Cremona Frankreich AOC brut</i>	0,1l	7,90€
	0,75l	42,00€

## APERITIF / COCKTAIL / Longdrink

<i>Bottega Vermouth Bianco / Rosso</i>	5cl	5,50€
<i>Aperol Spritz</i>		6,90€
<i>Butcher's Weinbergpfirsich Spritz</i>		7,50€
<i>Pimm's Cup</i>		
<i>Pimm's / Ginger Ale / Zitrone / Orange / Gurke</i>		7,90€
<i>Wild Berry</i>		
<i>Holunderlikör / Russia - Wild - Berry / Sekt / Limette / Minze</i>		7,90€
<i>Moscow Mule</i>		7,90€
<i>Vodka / Limettensaft / Thomas Henry Spicy Ginger / Gurke</i>		
<i>Tutti Frutti alkoholfrei</i>		
<i>Mangonektar / Ginger Ale / Mineralwasser / Minze</i>		7,50€
<i>Ipanema alkoholfrei</i>		
<i>Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale</i>		4,90€
<i>Homemade Gin Tonic (verschiedene Sorten)</i>		7,50€



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## LİKÖR


<i>Walnuß - Cognac Likör 28%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90€</i>
<i>Weingut Jüngling / Mosel</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50€</i>

## KRÄUTER

<i>KR / 23 Berlin - Neukölln 40,8%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90€</i>
	<i>4cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Koskenkorva Valhalla</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90€</i>
<i>Finnland 35%</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50€</i>

## GRAPPA

<i>Grappa Prosecco Alexander</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>40%</i>	<i>4cl</i>	<i>6,90€</i>
<i>Marzadro Grappa Gewürztraminer</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90€</i>
<i>41%</i>	<i>4cl</i>	<i>9,50€</i>



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## OBSTBRAND / GEIST


<i>Williams Christ Birne</i> 40%	2cl	2,50€
	4cl	4,50€
<i>Obstler Streuwiese</i> 40%	2cl	2,50€
	4cl	4,50€
<i>Fassbind Les Vieilles Barriques Selection</i> / Schweiz	2cl	5,20€
Hochwertige Destillate / im Eichenholzfass gereift	4cl	9,00€

## WODKA

<i>Mamont Vodka</i> 40%	2cl	3,90€
Russland / Sibirien / Winterweizen / 6-fach Destilliert	4cl	7,50€
<i>Smirnoff Vodka</i> 37,5% / USA	2cl	3,90€
	4cl	4,90€

## RUM

<i>Don Papa</i> 40%	2cl	3,90€
Philippinen / 7 Jahre	4cl	7,50€
<i>Botugal Reserva</i> 40%	2cl	3,90€
Venezuela / 12 Jahre	4cl	7,50€
<i>Flor de Cana Centenario</i> 40%	2cl	5,00€
Gold 18 Jahre	4cl	9,80€
<i>Ron Zacapa Sistema 23 Solera</i> 40%	2cl	6,90€
Guatemala 23 Jahre	4cl	12,00€



# BUTCHER AND FRIENDS

*Beef Club*

## GIN

**Bombay Sapphire Dry Gin** 40% 2cl 3,00€  
Großbritannien 4cl 5,90€

**Hendricks** 40% 2cl 3,50€  
Großbritannien / 12 Jahre 4cl 6,90€

**Botega Dry Gin** 40% 2cl 3,50€  
Italien 4cl 6,90€

**Butcher Homemade Gin** 40% 2cl 3,00€  
4cl 5,90€


## WHISKY

**Höllberg Black Forest** 43% 2cl 3,90€  
Oberkirch / Eichenaroma / seidig / weich / mit Wucht 4cl 7,50€

**Jameson Irish Whisky** 40% 2cl 3,50€  
Irland / nussiger Charakter / Vanille Aroma / sanft / Sherry-Fässer 4cl 6,90€

**Laphroaig Quater Cask** 48% 2cl 6,50€  
Schottland / Islay / Komplex / Vollmundig / Torfrauch 4cl 10,90€





**BUTCHER AND FRIENDS**  
*Beef Club*