



Herzlich willkommen im Beef Grill Club by Hasir!

**Ihrem Treffpunkt für Fine Dining
in lässig-eleganter Atmosphäre.
Passend zur goldenen Jahreszeit erwartet Sie
unsere neue Herbstkarte mit raffi nierten Kreationen,
die saisonale Aromen mit besten Zutaten vereinen.**

**Von unserem authentischen Dry Aged Beef direkt
von der Himalaya-Salzwand bis hin zu herbstlichen Spezialitäten
und süßen Klassikern bleiben keine Wünsche offen.**

**Eine erlesene Weinauswahl rundet
Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt ab.**

Allergenliste

- A – Gluten
- B – Krebstiere oder Schalentiere
- C – Eier
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Sojabohnen
- G – Milch
- H – Schalenfrüchte (Nüsse)
- I – Sellerie
- K – Senf
- L – Sesam
- M – Schwefeldioxid und Sulfite
- N – Lupinen
- O – Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Moonday Gendarmenmarkt Betreibergesellschaft mbH | Französische Straße 29 | 10117 Berlin
Umsatzsteuer Identifikationsnummer: DE310048703 | Steuernummer: 30/090/75711
Handelsregister 178363B Amtsgericht Charlottenburg
Geschäftsführer: Saim Aygün, Hüseyin Aygün, Aytac Hüseyin Aygün

Schaumwein

Champagner		
Moët Chandon Garden Spritz	0,10l 0,75l	15,00 € 54,00 €
Moët Brut	0,10l 0,75l	19,00 € 118,00 €
Moët Brut Rosé	0,10l 0,75l	21,00 € 124,00 €
Moët Vintage	0,75l	185,00 €
Moët Vintage Rosé	0,75l	205,00 €
Veuve Clicquot Brut	0,75l	145,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	0,75l	200,00 €
Krug	0,75l	545,00 €
Dom Pérignon Vintage 2012	0,75l	595,00 €

Deutscher Schaumwein

Reinecker Baden Cremant Brut	0,10l 0,75l	11,00 € 49,00 €
Reinecker Baden Cremant Rose	0,10l 0,75l	13,00 € 59,00 €

Aperitif

Mocktails		
Pink Spritz		10,00 €
Ipanema		10,00 €
Cocktails		
Aperol Spritz		13,00 €
Campari Amalfi		13,00 €
Sarti Rosa Spritz		13,00 €
Wildberry Lillet		13,00 €
Negroni		16,00 €
Whiskey Sour		16,00 €
Cosmopolitan		15,00 €
Margarita		16,00 €
Gin Basil Smash		16,00 €

Liköre		
Martini Bianco	5 cl	6,00 €
Limoncello	5 cl	7,00 €
Cointreau	5 cl	7,00 €

Champagner		
Moët Brut	0,10l	19,00 €
Moët Brut Rosé	0,10l	21,00 €

Crémant		
du Jura	0,10l	8,00 €
D'Alsace	0,10l	9,00 €

Sollten Sie weitere Getränke wünschen, sprechen Sie uns gerne an und werfen Sie einen Blick in unsere Barkarte.

Vorspeisen

Gegrillter Oktopus Zarter Pulpo Zitrone Oregano Püree von weißen Bohnen baskische Grillpaprika Apfel-Bohnen Salat ^{AG,N}	23,00 €
Herbst Burrata Burrata Haselnüsse Petersilienpesto ^{AG}	19,00 €
BEEF GRILL CLUB Tatar Landeï Meersalz rote Zwiebel Schnittlauch Kapern Senf Ketchup Olivenöl Brotchip ^{C,J}	24,00 €
Zitrusgarnele & Mango Zitrusfrucht Vinaigrette Avocado Mango ^B	21,00 €
BEEF GRILL CLUB Vorspeisenplatte Burrata Tartar Hummus gegrillte Garnele marinierter Fetakäse ^{A,B,G,K}	21,00 € pro Person

Salate

BEEF GRILL CLUB Haussalat Balsamico-Vinaigrette Rucola Grillgemüse Kirschtomaten Nüsse Granatapfel	15,00 €
Klassischer Caesars Salad Parmesan-Dressing Römersalatherzen Kapern Croûtons ^{A,C,D,G}	15,00 €
Zusätze zu den Salaten: 150 g gegrillte Hähnchenbrust 150g Mignons Black Angus Rinderfilet 5 Stück gegrillte Garnelen ^B	+ 8,00 € + 21,00 € + 15,00 €

Weinbegleiter

Frappato Tenuta Orestiadi Sizilien Italien 2020 Kirsche, Erdbeere, florale Anklänge (Veilchen)	0,20 l 0,75 l	13,00 € 42,00 €
Empfehlung: Ideal passend zu: Havel Zander & Burgunder Schalotten		
Spätburgunder Muschelkalk Weingut Neus Rheinhessen Deutschland 2020 Sauerkirsche, Rauch, leichte Würze	0,20 l 0,75 l	14,00 € 42,00 €
Empfehlung: Ideal passend zu: Lokum Tournedos		

Weinbegleiter

Rotwein			
Bordeaux Ronan by Clinet			
Ronan by Clinet Bordeaux Frankreich 2019 Cassis, Schwarzkirsche, Vanille, zarte Röstaromen	0,20l	13,00 €	
	0,75l	42,00 €	
Empfehlung:			
Ideal passend zu: Getrübte Maispoularde			
La Vitalis			
Domaine Jubain Rhône Frankreich 2020 Dunkle Beeren, Kräuter der Provence, seidige Struktur	0,20l	13,00 €	
	0,75l	42,00 €	
Empfehlung:			
Ideal passend zu: Gegrilltes Auberginen Steak			
Malbec			
Andeluna Altitude Mendoza Argentinien 2020 Reife Brombeere, Veilchen, Kaffee & Gewürze	0,20l	18,00 €	
	0,75l	58,00 €	
Empfehlung:			
Ideal passend zu: Dry Aged Rinderfilet in Kräuterkruste			

Hauptgänge

Dry Aged Rinderfilet in Kräuterkruste	
ca. 150g Premium-Filet, mit provenzalischer Kräuterkruste gratiniert, dazu Grillgemüse Auberginenpüree Madeira-Rosmarin-Jus ^{ACG}	38,00 €
Maispoularde vom Grill	
getrübter Babyblattspinat Rote Beete Gnocchi ^{ACG}	28,00 €
Abgeflammter Thunfisch	
geschmorter Babyrömersalat Salzzitrone Safran Beurre Blanc ^{DG}	38,00 €
Tagliatelle al Tartufo	
Parmesan-Trüffelsauce Belper Knolle ^{ACG}	28,00 €
Ras el Hanout Garnelen Pasta	
Tomaten- Safransauce rotes Ras El-Hanout Petersilienöl ^{A,B,C,G}	24,00 €
Havelzander & Burgunder Schalotten	
Burgunder-Schalottensauce gerösteter Spitzkohl Kartoffel-Trüffelcrème ^{AC,DG}	36,00 €

Vegetarische & Vegane Hauptgänge

Süßkartoffel Gnocchi & Winterkohl	
Winterkohl konfierte Kirschtomate Belper Knolle ^{ACG}	24,00 €
Gegrilltes Auberginen Steak	
marinierte Kichererbsen konfierte San Marzano Tomaten Rauchpaprika	22,00 €

Signature Steaks vom Grill

BEEF GRILL CLUB - FILET	
Ladies Cut - 200 g	42,00 €
Gentleman Cut - 300 g	55,00 €
Lokum Tournedos - 300 g	42,00 €
Rib-Eye Dry Aged - 300 g	52,00 €
Entrecote Wagyu Rind	Preis auf Anfrage
Lammkoteletts - 4 Stück	37,00 €

MASTERCUTS	
U.S. Porterhouse - 1200 g	155,00 €
Chateaubriand - 500 g	90,00 €
Lammkarree - 500 g	62,00 €
Tomahawk - 1200 g	140,00 €
T-Bone - 800 g	92,00 €

Unsere Begleiter

Saucen	
Beef Grill Club Steaksauce	5,00 €
Cafe de Paris Butter	4,00 €
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce ^G	7,00 €
Kalbsjus	7,00 €
Béarnaise-Sauce ^G	7,00 €

Beilagen	
Getrüffelttes Kartoffelpüree ^G	8,00 €
Grenaille Kartoffeln Rosmarin ^G	8,00 €
BEEF GRILL CLUB Pommes Frites Parmesan Rosmarin ^G	6,00 €
Grillgemüse ^G	8,00 €
Glacierte Karotten ^G	8,00 €
Blattspinat ^G	8,00 €
Grüne Bohnen ^G	8,00 €

Hausgemachte Steak-Butter und Beef Grill Club Steak-Sauce sind zu jedem Steak im Preis enthalten.
Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen.

Weinbegleiter

Roséwein		
Rosé di Frati		
Ca dei Frati Gardasee Italien 2024	0,20 l	14,00 €
Erdbeere, Grapefruit, florale Frische	0,75 l	45,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: Herbst Burrata		
Rosé vom Zweigelt		
Josef Ehmoser Niederösterreich Österreich 2024	0,20 l	12,00 €
Preiselbeere, rote Johannisbeere, leichter Kräuterton	0,75 l	39,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: BEEF GRILL CLUB Tatar		

Weinbegleiter

Silvaner Escherndorfer Lump		
Michael Fröhlich Franken Deutschland 2023	0,20 l	12,00 €
Apfel, Birne, zarte Kräuterwürze	0,75 l	39,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: Süßkartoffel Gnocchi & Grünkohl		
Riesling		
Weingut Spreitzer Rheingau Deutschland 2024	0,20 l	13,00 €
Mirabelle, Zitrus, Blüten, leichte Salzigkeit	0,75 l	42,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: BEEF GRILL CLUB Vorspeisenplatte		
Grauburgunder		
Konrad Salwey Baden Deutschland 2023	0,20 l	14,00 €
Reifer Pfirsich, Zitrus, nussige Würze	0,75 l	45,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: Filetsteak (Ladies' Cut)		

Desserts

Weiße Schokolade & Kürbis	
Tonkabohne karamellisierte Kürbiskerne Ingwer ^{ACG}	10,00 €
Zwetschgen Crème Brûlée	
Klassisch mit Zwetschge Zimteis ^{ACG}	10,00 €
Schokoladen Trifle mit Kirschen & Pistazien	
mit eingelegten Kirschen gebrannten Pistazien ^{ACG}	12,00 €
Champagner - Zitronen - Sorbet	
Zitronensorbet Champagner	14,00 €
BEEF GRILL CLUB Käseauswahl	
Auswahl von Rohmilchkäse Trauben Feigensenf ^{AG}	21,00 €

BEEF GRILL CLUB by HASIR-SIGNATURE FAMILY STYLE

Vorspeisen	
Burrata Tomatenchutney Petersilienpesto Haselnüsse	
BEEF GRILL CLUB - Tatar klassisch BIO Landei Meersalz Schalotten Schnittlauch Kapern Senf Ketchup Olivenöl	
Gegrillter Pulpo	
Zitrusgarnele & Mango	
Hauptgänge vom Grill	
Black Angus Mastercut des Tages - 800 g	
Rinderfilet - 400 g	
Maishähnchen Suprême - ca. 350 g	
Beilagen	
Getrüffelttes Kartoffelpüree ^G	
BEEF GRILL CLUB Pommes Frites ^G	
Grillgemüse ^G	
Glacierte Karotten ^G	
Saucen	
Beef Grill Club Steaksauce	
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce ^G	
Sauce Béarnaise ^G	
Dessert	
Dessert Trio ^{ACG}	
Preis pro Person	
Ab 4 Personen	
85,00 €	

Weinbegleiter

Weißwein		
Sauvignon Blanc		
Weingut Gunderloch Rheinhessen Deutschland 2023	0,20 l	12,00 €
Knackige Säure, Aromen von Stachelbeere, grünem Apfel & Zitrus	0,75 l	39,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: Gegrillter Octopus		
Grillo		
Feudo Maccari Sizilien Italien 2020	0,20 l	12,00 €
Fruchtige Nase nach Zitrone, Melone & weißen Blüten	0,75 l	39,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: Zitrusgarnele & Mango		
Scheurebe		
Johann-Baptist Schäfer Nahe Deutschland 2023	0,20 l	14,00 €
Exotik (Passionsfrucht, Grapefruit), Zitrus, Minze	0,75 l	45,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: Weiße Schokolade & Kürbis		
Riesling Spätlese		
Weingut Christoph Eifel Mosel Deutschland 2023	0,10 l	8,00 €
Reife Pfirsiche, Honig, kräftige Fruchtsüße	0,75 l	49,00 €
Empfehlung:		
Ideal passend zu: Zwetschgen Crème Brûlée		

Bier

Fassbier		
Warsteiner Pilsner	0,30l	6,50 €
	0,50l	8,50 €
König Ludwig Weizenbier	0,30l	6,50 €
	0,50l	8,50 €
Radler	0,30l	6,50 €
	0,50l	8,50 €
Flaschenbier		
König Ludwig Kristall	0,50l	7,50 €
König Ludwig Dunkel	0,50l	8,50 €
König Ludwig Alkoholfrei	0,50l	8,50 €
Warsteiner Alkoholfrei	0,33l	8,50 €

Unsere Empfehlung:

Noam	0,33l	6,50 €
In Bayern gebraut nach den strengen Vorgaben des Bayerischen Reinheitsgebots, vereint NOAM traditionelle Braukunst mit modernem Anspruch. Ein veganes Bier – naturbelassen, ungefiltert, unpasteurisiert und frei von Konservierungsstoffen.		

Heiße Spezialitäten

Kaffeespezialitäten	
Cafè Crema	5,50 €
Koffeinfreier Kaffee	5,00 €
Espresso	4,00 €
Doppelter Espresso	6,00 €
Espresso Macchiato	4,50 €
Doppelter Espresso Macchiato	6,50 €
Cappuccino	6,00 €
Latte Macchiato	6,50 €
Türkischer Kaffee	4,00 €
Teespezialitäten	
Ronnefeldt Kännchen	7,00 €
Frischer Minztee	6,00 €
Heiße Zitrone mit Ingwer	6,00 €
Türkischer Tee	3,00 €
Heiße Schokolade	
Dunkle Schokolade	6,00 €

Digestif

Mocktails			
Tropical Lemonade			10,00 €
Fruit Punch			10,00 €
Cocktails			
Pornstar Martini			23,00 €
Espresso Martini			16,00 €
Old Fashioned 2.0			16,00 €
Clover Club			15,00 €
Spirituosen			
Averna	4 cl	6,00 €	
Ramazotti	4 cl	6,00 €	
Zacapa XO	4 cl	28,00 €	
Plantation	4 cl	17,00 €	
Don Papa	4 cl	17,00 €	
Grappa Chardonnay	4 cl	14,00 €	
Williams Birne	4 cl	12,00 €	
Himbeergeist	4 cl	12,00 €	
Hennessy XO	4 cl	25,00 €	
Remi Martin XO	4 cl	28,00 €	
Hennessy VSOP	4 cl	16,00 €	
Whiskys			
Balvenie Double Wood 12Y	4 cl	16,00 €	
The Macallan Double Cask 12Y	4 cl	18,00 €	
Auchentoshan Three Woods	4 cl	14,00 €	

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser			
Apollinaris Selection Sprudel	0,25l 0,75l	5,50 € 9,00 €	
Vio Still	0,25l 0,75l	5,50 € 9,00 €	
Softgetränke			
Coca Cola Light Zero	0,20l	6,00 €	
Fanta Mezzo Mix Sprite	0,20l	6,00 €	
Red Bull	0,25l	7,00 €	
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20l	6,00 €	
Thomas Henry Ginger Ale	0,20l	6,00 €	
Thomas Henry Soda	0,20l	6,00 €	
Thomas Henry Tonic	0,20l	6,00 €	
Fever Tree Indian Tonic	0,20l	7,00 €	
Fever Tree Mediteranean Tonic	0,20l	7,00 €	
Säfte			
Ananassaft	0,20l	5,00 €	
Apfelsaft	0,20l	5,00 €	
Cranberrysaft	0,20l	5,00 €	
Maracujasaft	0,20l	5,00 €	
Orangensaft	0,20l	5,00 €	
Sauerkirschnektar	0,20l	5,00 €	
Tomatensaft	0,20l	5,00 €	

Alle unsere Säfte servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als Saftschorlen.