



## HEUTE SCHON GEBUTCHERT?

**BILLYS STARTER** <sup>1,3,5,6,8,10</sup> **22**  
 100G BEEF TATAR, 50G CHORIZO & SALCHICHÓN,  
 50G JAMÓN SERRANO, 50G PASTRAMI  
 + FRISCHES BROT

**BEEF TATAR** <sup>1,3,5,6,8,10</sup>  
 150G GROBES RINDER TATAR ANGEMACHT MIT GEWÜRZEN,  
 FRISCHEN TOMATEN, GURKE UND KORIANDE  
**MIT FRISCHEM BROT** **16**  
**MIT KNUSPRIGEN FRITTEN** **19**

**CHORIZO & SALCHICHÓN** <sup>1,5,7,8</sup> **9**  
 70G IBERICO DE BELLOTA / BELLOTA QUALITÄT /  
 DEHESA CANTILLANA / EXTREMADURA SPANIEN MIT  
 OLIVENÖL UND FRISCHEM BROT

**JAMÓN SERRANO** <sup>1,5,7,8</sup> **9**  
 100G JAMÓN SERRANO / IBERICO QUALITÄT DEHESA  
 CANTILLANA / EXTREMADURA SPANIEN MIT  
 OLIVENÖL UND FRISCHEM BROT

**SMOKED FÄRSEN PASTRAMI** <sup>1,5,7,8</sup> **9**  
 80G LAUWARMER PASTRAMI AUS DER RINDERBRUST  
 AUS UNSERER EIGENEN MANUFAKTUR, KRÄFTIG GEWÜRZT,  
 SOUS VIDE GEGART UND ÜBER BUCHE GERÄUCHERT  
 MIT OLIVENÖL UND FRISCHEM BROT



## SALATE

**BUNTER SALAT** <sup>1,5,6,7,8,9,10</sup>  
 MIT CA. 110G GEGRILLTEN STREIFEN  
**MAISPOULARDENBRUST** **15**  
**RINDERFILET** **18**  
 DAZU HAUSGEM. BALSAMICO DRESSING UND  
 FRISCHES BROT

**EXTRA PORTION BROT** <sup>1,8</sup> **2**



SÜSSES VON BILLY:



## STEAK NACH MAß

SUCHE DIR AM TRESEN DEIN WUNSCHSTEAK AUS. WELCHES  
 STEAK, WIE SCHWER ODER WIE DICK ENTSCHIEDEST DU. WIR  
 BERECHNEN GRAMMGENAU NACH TAGES-VERKAUFSPREIS  
 ZZGL. 6€ ZUBEREITUNGS-FEE UND ZZGL. BEILAGEN.

EMPFEHLUNG – CA. 120G JAP. WAGYU BEEF  
 A5/8+ – ZUM PROBIEREN FÜR: **50**



## DRY AGED BEEF - FÜR 2 PERS

**CLUBSTEAK – BONE IN CA. 700-800G** **60**  
**RIBEYE – BONE IN CA. 800-900G** **80**  
**PORTERHOUSE – BONE IN CA. 900-1000G** **110**  
 BEI JEDEM DRY AGED BEEF CUT SIND  
 DREI (3) BEILAGEN NACH WAHL INKLUSIVE



## STEAK KLASSIKER

HANDVERLESENE NORDDEUTSCHE FÄRSE  
**FILETSTEAK CA. 180G** **29**  
**CLUBSTEAK / RUMPSTEAK CA. 200G** **25**  
**RIBEYE STEAK CA. 250G** **36**

U.S.D.A. PRIME BLACK ANGUS BEEF  
**HÜFTSEAK CA. 200G** **26**  
**CLUBSTEAK CA. 300G** **39**

DEUTSCHES DUROC SCHWEIN  
**DUROC KARREE / CHOP CA. 300G** **28**

BEI JEDEM STEAK KLASSIKER SIND  
 ZWEI (2) BEILAGEN NACH WAHL INKLUSIVE.



ZARTBITTER MOUSSE AU CHOCOLATE <sup>1,3,5,7,8</sup> **6**



## BURGER

PATTY  
 1x 2x

**CHEESEBURGER** <sup>1,3,6,7,10</sup> **10** **14**  
**MIT WAGYU-BEEF PATTY** **14** **22**  
**MIT STEAK STREIFEN** **14** **22**

110G MEDIUM-RARE GEGRILLTER BEEF/WAGYU-PATTY  
 ODER STEAK STREIFEN, BRIOCHE-BUN, BURGER-SAUCE,  
 RÄUCHER MAYONAISE, WÜRZIGER BERGKÄSE, KOPFSALAT,  
 TOMATE, KARAMELISIERTE ZWIEBELN

**BILLY'S STRAMMER MAX** <sup>1,3,5,6,7,8,10</sup> **14** **18**  
**MIT WAGYU-BEEF PATTY** **18** **26**  
**MIT STEAK STREIFEN** **18** **26**

110G MEDIUM-RARE GEGRILLTER BEEF/WAGYU-PATTY ODER  
 STEAK STREIFEN, BERGKÄSE, BEEF BACON, SPIEGLEI, BRIOCHE-  
 BUN, HAUSGEM. BURGER SAUCE, RÄUCHER-MAYONAISE,  
 KOPFSALAT, TOMATE, KARAMELISIERTE ZWIEBELN

**CHILI-BBQ-BURGER** <sup>1,3,6,7,10</sup> **12** **16**  
**MIT WAGYU-BEEF PATTY** **16** **24**  
**MIT STEAK STREIFEN** **16** **24**

110G MEDIUM-RARE GEGRILLTER BEEF/WAGYU-PATTY ODER  
 STEAK STREIFEN, HERZHAFTER BERGKÄSE, BEEF BACON,  
 BRIOCHE-BUN, SPICY CHILI-BBQ-SAUCE, KOPFSALAT, TOMATE,  
 KARAMELISIERTE ZWIEBELN

DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?  
 + 2 SCHEIBEN EXTRA KÄSE; + 1x SPIEGLEI<sup>3</sup>  
 + 3 SCHEIBEN EXTRA BEEF BACON **JE 2**



## BEILAGEN

**KNUSPRIGE FRITTEN** **5**  
 1/3 SÜSS- UND 2/3 KARTOFFEL

**BABY-SPINAT** **6**  
 IN GEMÜSEFOND GEDÜNSTET

**BUNTER SALAT** **6**  
 SAISONAL MIT BALSAMICO DRESSING

SAUCEN: HONEY-BBQ, CHILI-BBQ, RÄUCHER-  
 ODER TRÜFFEL-MAYONAISE, HAUSGEM.  
 REMOULADE, KETCHUP, SAUERRAHM,  
 KNOCHEN-JUS **JE 1** **3**



CRÉME CATALAN <sup>3,7</sup> **6**

# LUNCHKARTE

## DI-FR | 12-17H

**CHEESE-BURGER** <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> **JE 14**  
**PASTRAMI-BURGER**  
**CHICKEN-BURGER**  
**MIT KNUSPRIGEN FRITTEN**

(SALAT STATT FRITTEN + 1)

**BEISSER'S ROSA ROASTBEEF** <sup>1,5,6,9,10,12</sup> **20**

ROSA ROASTBEEF (KALT) MIT KNUSPRIGEN FRITTEN,  
 KLEINEM SALAT UND HAUSGEM. REMOULADEN SAUCE

**DREI KLEINE STEAKS** <sup>10</sup> **18**

DREI KLEINE STEAKS FRISCH VOM GRILL MIT  
 KNUSPRIGEN FRITTEN UND KLEINEM SALAT

**CHILI CON CARNE** <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> **9**

FLEISCHIG-FRUCHTIGES CHILI CON CARNE  
 MIT KRÄUTERSCHMAND UND FRISCHEM BROT

**GULASCH KANONE** <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> **9**

FRUCHTIGER PAPRIKA GULASCH EINTOPF  
 MIT KRÄUTERSCHMAND UND FRISCHEM BROT

**STILLES TAFELWASSER 0,5L | 2€**

**IN DER LUNCHZEIT  
 1x BEZAHLEN UND  
 WASSER NACHNEHMEN  
 SOVIEL IHR WOLLT**



## GETRÄNKE

### SOFTDRINKS

WASSER - NATUR ODER PRICKELND 0,25L **3**  
 WASSER - NATUR ODER PRICKELND 0,75L **7**

FRITZ KOLA - ZUCKER-/FREI 0,2L **3**  
 FRITZ APFELSCHORLE 0,2L **3**  
 FRITZ RHABARBERSCHORLE 0,2L **3**

### BIER

PILSENER CRAFT BEER - RATSHERRN 0,33L **4,5**  
 HAMBURGER HELLES - RATSHERRN 0,33L **4,5**  
 PALE ALE CRAFT BEER - RATSHERRN 0,33L **5**

ALSTERWASSER - RATSHERRN 0,33L **4,5**  
 ALKOHOLFREIES BIER - RATSHERRN 0,33L **4,5**

### APERITIF

LILLET + SCHWEPES LEMON **9**

GIN TONIC **11**  
 (GIN SUL + THOMAS HENRY TONIC + GURKE)

### DIGESITIF

HELBING 1836 - HAMBURGER KÜMMEL - 2CL **4,5**

### KAFFEE

NESPRESSO **2**  
 DOPPELTER NESPRESSO **3**  
 NESPRESSO CAPPUCCINO **3**

**BRING YOUR BOTTLE 20**

KORKGELD PRO MITGEBRACHTER 0,75L EINHEIT



## WEIN

### WEISSWEIN

**GRAUBURGUNDER** **0,15L 8**  
**0,75L 33**

MARKUS SCHNEIDER - PFALZ  
 REBEN: 100% GRAUBURGUNDER  
 GESCHMACK: KRÄFTIGE AROMEN  
 VON APFEL, BIRNE UND HONIG

**KAITUI** **0,15L 8**  
**0,75L 33**

MARKUS SCHNEIDER - PFALZ  
 REBEN: 100% SAUVIGNON BLANC  
 GESCHMACK: FRUCHTIG MIT  
 DEZENTER SÄURE UND AROMEN VON  
 HOLUNDER UND ZITRUSFRÜCHTEN

**CHARDONNAY „RESERVE“** **0,75L 49**

MARKUS SCHNEIDER - PFALZ  
 REBEN: 100% CHARDONNAY  
 GESCHMACK: GEHALTVOLLE BARRIQUE NOTE,  
 KRÄFTIGER BUTTER, VANILLE UND MANDEL  
 SCHMELZ

### ROTWEIN

**URSPRUNG** **0,15L 8**  
**0,75L 33**

MARKUS SCHNEIDER - PFALZ  
 REBEN: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,  
 PORTUGIESE, CABERNET FRANC  
 GESCHMACK: ROTE BEEREN, ETWAS CASSIS,  
 KRÄUTER UND SCHOKOLADE

**BLACK PRINT** **0,15L 9**  
**0,75L 38**

MARKUS SCHNEIDER - PFALZ  
 REBEN: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,  
 CABERNET DORSA, SYRAH, BLAUFRÄ.  
 GESCHMACK: WUNDERBARE KIRSCH- UND  
 BROMBEERAROMEN, FEINE SCHOKOLADENNOTE,  
 EIN HAUCH VANILLE, VIEL SCHMELZ, DICK UND FETT.

**ROOI OLIFANT** **0,75L 46**

MARKUS SCHNEIDER - SOUTH AFRICA  
 REBEN: CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ,  
 MERLOT, PINOTAGE  
 GESCHMACK: KRÄFTIG NACH KIRSCH, CASSIS  
 UND EINER ZEDERNHOLZNOTE. FEINE TANINE  
 UND EIN LANGER NACHHAL.