

## ALLE STEAKS AUS DEM BEEFER.. ...BEI 800°C GEGRILLT

Extreme Grilltemperaturen von etwa 800°C  
führen auf der Oberfläche der Steaks  
zu einer Art Karamellisierung.  
So erhält das Fleisch eine knusprige Kruste,  
die ein nicht gekanntes  
Geschmackserlebnis hervorruft.

## DRY AGED RIB EYE STEAKS

Genau wie in der guten alten Zeit  
reift unser Dry Aged Fleisch,  
am Knochen in unseren Reifeschränken,  
Bei ausbalancierter Luftfeuchtigkeit,  
Temperatur und unter ständiger  
Kontrolle des Mikroklimas.  
Das Ergebnis dieser Reifekunst  
ist ein unverwechselbarer Geschmack,  
ähnlich der Barriquereifung großer Weine.

Dry Aged

Rib Eye Steak

400g

Mindestens 10 Wochen am Knochen gereift  
für eine Person

99,00 Euro inklusive Beilagen

geteilt für Zwei

115,00 Euro inklusive Beilagen für 2 Personen

Dry Aged

Schweinerücken Steak

250g - 29,00 Euro inklusive Beilagen

Mindestens

3 Wochen am Knochen gereift

## ARGENTINISCHE STEAKS

Argentinisches  
Black Angus  
Rinderfiletsteak  
200g - 45,00 Euro inklusive Beilagen

Argentinisches  
Black Angus  
Rumpsteak  
200g - 36,00 Euro inklusive Beilagen

- Alle Steaks servieren wir Ihnen -

mit  
einer gefüllten  
gebackenen Kartoffel  
oder  
Pommes frites

-----

außerdem  
mit  
Prinzessbohnen  
im Speckmantel  
oder  
dem weltbesten Tomatensalat  
(Schmand-Zwiebel-Dressing)

-----

und zu guter Letzt  
mit  
Rahmsauce von grünem Pfeffer  
oder  
Kräuterbutter Café de Paris