

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  
11,00 Euro inklusive Beilagen

geteilt für Zwei  
130,00 Euro inklusive Beilagen für 2 Personen

Dry Aged  
Schweinerücken Steak  
250g - 35,00 Euro inklusive Beilagen  
Mindestens  
3 Wochen am Knochen gereift

## ARGENTINISCHE STEAKS

Argentinisches  
Black Angus  
Rinderfiletsteak  
200g - 55,00 Euro inklusive Beilagen

Argentinisches  
Black Angus  
Rumpsteak  
200g - 44,00 Euro inklusive Beilagen

- Alle Steaks servieren wir Ihnen -

einer gefüllten  
gebackenen Kartoffel  
(mit Bergkäse)  
oder  
Pommes frites

-----

außerdem  
mit  
Prinzessbohnen im Speckmantel  
oder  
Cesar-Salat  
mit knusprigem Speck  
Croûtons  
und gehobeltem Parmesan

-----

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

