

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 - 59,00 Euro inklusive Beilagen

Argentinisches
Black Angus
Rumpsteak
200g - 49,00 Euro inklusive Beilagen

- Alle Steaks servieren wir Ihnen -

mit einer gefüllten
gebackenen Kartoffel
(mit Bergkäse)
oder
Pommes frites

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

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

