

Edelsteak-Hauptgerichte

Argentinisches Entrecôte-Steak vom Black Angus

250 g	21,50 €	<i>Tiefrote Farbe mit ausgeprägter Marmorierung und typischem Fettsäure / Feiner ausgeprägter Geschmack,</i>
350 g	26,50 €	

Steak vom argentinischen Grain Fed Beef

250 g	26,50 €	<i>1-jährige Fütterung ausschließlich mit Getreide / Intensiver Geschmack und ausgeprägte Marmorierung / Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Argentinien</i>
350 g	33,50 €	

Rodeo-Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

250g	19,90 €	<i>Beste Nahrung aus den Hochweiden des Landes / kräftiger Rindfleischgeschmack / klare, ausgeprägte Marmorierung</i>
350g	25,90 €	

Filet-Steak vom Black Angus Rind

250g	29,90 €	<i>Namensgebung aufgrund der überwiegend schwarzen Farbe der Tiere / sehnensfrei / zarter Fleisch-Geschmack nach Rindfleisch / zarte Marmorierung</i>
350g	34,90 €	

Lammrücken-Steak vom irischen Salzwiesenlamm

250g	26,50 €	<i>Aufzucht in Irland / dunklere Farbe als Rindfleisch / guter Eigengeschmack aufgrund der heimischen Salzwiesen / sehr mager und zart, leichte Marmorierung</i>
350g	34,50 €	

Bitte wählen Sie zu Ihrem Steak individuell Ihre Beilagen:

Barolo-Pfeffer-Sobe	2,50 €
Gebratene Pilze	2,50 €
Glasierte Zwiebeln	1,50 €
Gebratene Pilze und Zwiebeln	3,50 €
Kräuterbutter / Ketchup / Mayonnaise / geriebener Meerrettich	0,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Pommes frites	3,00 €
Rösti-Pommes	4,30 €
Beilagensalat	4,50 €
Mediterranes Gemüse vom Grill	4,50 €