

# Edelsteak-Hauptgerichte

## Argentinisches Entrecôte-Steak vom Black Angus

|       |         |  |
|-------|---------|--|
| 250 g | 21,50 € | <i>Tiefrote Farbe mit ausgeprägter Marmorierung und typischem Fettsäure /<br/>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 /<br/>Intensiver Geschmack und ausgeprägte Marmorierung /<br/>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 /<br/>kräftiger Rindfleischgeschmack /<br/>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 /<br/>sehnenfrei / zarter Fleisch-Geschmack nach Rindfleisch / zarte Marmorierung</i> |
| 350g | 34,90 € |  |

## 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 /<br>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 € |