

Dry Aged & Black Angus Wochen

CUT'S OF THE WEEK



Dry Aged Schweinekotelett Vom schwäbisch hällischen Landschwein, am Knochen gereift mit aromatischem Fettrand. Für ca. 30 Tage hängen die Schweinerücken im Ganzen und am Knochen in der Reifekammer	ca. 400g	32,-
Australisches Black Angus Rumpsteak Das Rumpsteak ist ein Stück aus dem hinteren Rücken. Es gehört zu den Premium Cuts des Rindfleisches und ist somit eines der begehrtesten Stücke.	ca. 250g	32,-
Dry Aged Irisches Black Angus Ribeye Steak Der Steakklassiker mit Fettauge vom Black Angus Beef. Trocken gereift für intensiven Fleischgeschmack.	ca. 250g	36,-
Côte de Boeuf Dry Aged von der Färsen aus Baden Württemberg Ein Côte de Boeuf ist ein Rindersteak aus dem mittleren bis vorderen Teil des Rückens. Durch Dry Aging wird das Côte de Boeuf besonders mürbe und sehr aromatisch.	ca. 500g	38,-
Argentinisches Black Angus Rinderfiletsteak Chateaubriand für 2 Personen Das Königsstück – aus dem Mittelteil des Rinderfilets. Es liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfasrig und mager.	ca. 220g ca. 450g	36,- 70,-
T-Bone Steak Dry Aged von der Färsen aus Baden Württemberg Der Fettrand verleiht dem T-Bone Steak beim Grillen eine einzigartige Saftigkeit. Zudem wird das Fleischaroma beim Grillen durch den Knochen besonders gefördert.	ca. 500g	42,-

Zu jedem Steak dürfen Sie eine Garnitur und Beilage wählen:

Garnitur	Beilage
Kräuterbutter	Pommes Frites
Rotweinschalotten	Süßkartoffel Frites
Schmorzwiebeln	Bratkartoffeln
	Macairekartoffeln
	Grillgemüse #lowcarb
	Salat #lowcarb