

Dry Aged & Black Angus Wochen

CUT'S OF THE WEEK



Für 2 Personen:

Porterhouse Dry Aged von der Färse aus Baden Württemberg

ca. 1.200g

Das Porterhouse-Steak wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Der prägnante Knochen intensiviert den kernig kräftigen Fleischgeschmack.

Argentinisches Black Angus Rinderfiletsteak

ca. 220g

Chateaubriand für 2 Personen

ca. 450g

Das Königsstück – aus dem Mittelteil des Rinderfilets.

Es liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird.

Côte de Boeuf Dry Aged von der Färse aus Baden Württemberg

ca. 600g

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.

T-Bone Steak Dry Aged von der Färse aus Baden Württemberg

ca. 600g

Der Fettrand verleiht dem T-Bone Steak beim Grillen eine einzigartige Saftigkeit. Zudem wird das Fleischaroma beim Grillen durch den Knochen besonders gefördert.

Irisches Black Angus Ribeye Steak

ca. 250g

Der Steakklassiker mit Fettauge vom Black Angus Beef.

Trocken gereift für intensiven Fleischgeschmack.

Black Angus Rumpsteak aus Südamerika

ca. 250g

Black Angus Rumpsteak „New York Strip“ aus den USA

ca. 250g

Das Rumpsteak ist ein Stück aus dem hinteren Rücken.

Es gehört zu den Premium Cuts des Rindfleisches und ist somit eines der begehrtesten Stücke.

Sous vide gegartes Flanksteak vom Schwarzwälder Weiderind

ca. 250g

Das Flank Steak ist ein Cut, der in Deutschland kaum bekannt ist, in den USA aber zu jedem BBQ gehört. Es stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil.

Das Flank Steak hat lange Fasern, ist mager, aber trotzdem sehr geschmacksintensiv.

Zu jedem Steak dürfen Sie eine Garnitur und Beilage wählen:

Garnitur

Kräuterbutter
Rotweinschalotten
Schmorzwiebeln
Aioli
Sauce Bernaise nach Art des Hauses

Beilage

Pommes Frites
Süßkartoffel Frites
Bratkartoffeln
gegrillte Romanasalatherzen #lowcarb
Grillgemüse #lowcarb
Gemischter Salat #lowcarb