

Dry Aged & Black Angus Wochen

CUT'S OF THE WEEK



Für 2 Personen am Tisch tranchiert:

Porterhouse Dry Aged von der Färs aus Baden-Württemberg

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

ca. 1.200g 55,- p.P

Argentinisches Black Angus Rinderfiletsteak

Als Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert

Das Königsstück – aus dem Mittelteil des Rinderfilets. Es liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird.

ca. 220g 38,-

ca. 450g 39,- p.P

Côte de Boeuf Dry Aged von der Färs 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. 600g 45,-

Irishes Black Angus Ribeye Steak

Der Steakklassiker mit Fettauge vom Black Angus Beef. Trocken gereift für intensiven Fleischgeschmack.

ca. 250g 36,-

Black Angus Strip Loin Steak aus Südamerika

Das Strip Loin Steak oder 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 34,-

Sous vide gegartes Flanksteak vom Schwarzwälder Weiderind

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.

ca. 250g 33,-

Original Schwarzwaldburger by KVP

feine Buns aus unserer heimischen "Bäckerei Benz" in Pfaffenrot, saftige Beef Patties vom Nordschwarzwälder Weiderind aus der Landmetzgerei Glasstetter, Gewürzmayonnaise, Champignons, krosser Bacon, rote Zwiebeln und Pommes Frites

ca. 180g 20,-

Zu jedem Steak dürfen Sie eine Garnitur und Beilage wählen:

Zusätzliche Garnituren 3,- / Beilagen 5,-

Garnitur

Kräuterbutter
Schmorzwiebeln
Aioli
Sauce Bernaise

Beilage

Pommes Frites oder Süßkartoffel Frites
Kartoffelgratin
Parmesankrapfen
Grillgemüse #lowcarb
Spinat #lowcarb
Blattsalat #lowcarb