

# Königliche Beef & Steak Wochen

## CUT'S OF THE WEEK

- Rinderfiletsteak aus Argentinien** ca. 220g 38  
**Als Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert** ca. 450g 40 p.P  
Das Königsstück – aus dem Mittelteil des Rinderfilets. Es liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird und ist daher besonders zart und mager.
- Côte de Boeuf 6 Wo. Dry Aged aus Baden-Württemberg** ca. 500g 54  
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.
- Ribeye Steak aus Irland** ca. 250g 34  
Der Steakklassiker mit Fettauge vom Black Angus Beef. Gut gereift für einen intensiven Fleischgeschmack.
- Sous vide gegarter Rindertafelspitz aus Baden-Württemberg** ca. 250g 28  
Das Top Butt Cap liegt auf der Hüfte und wird auch als Hüftdeckel oder Hüftzapfen bezeichnet. Üblicherweise eignet sich der Tafelspitz zum Kochen, durch das schonende Sous vide garen ist er aber auch kurzgebraten ein Geheimtipp.
- T-Bone Steak Dry Aged vom Emsrind** ca. 500g 55  
Der Fettrand verleiht dem T-Bone Steak beim Grillen eine einzigartige Saftigkeit. Zudem wird das Fleischaroma beim Grillen durch den Knochen besonders gefördert.
- Ossobuco vom Kalb** ca. 250g 25  
ist ein traditionelles Schmorgericht der italienischen Küche. Ossobuco bedeutet „Knochen mit Loch“, nach dem Hohlknochen, der die im Gericht verwendete Kalbshachse durchzieht.
- Schweinekotelette vom Kraichgauer Landschwein** ca. 500g 28  
Die Schweinekoteletts vom Kraichgauer Landschwein werden aus dem Rücken geschnitten und enthalten noch den eingewachsenen Rippenknochen. Die Schweinekoteletts sind sehr zart und haben einen intensiven Eigengeschmack.

### Beilagen, Saucen & Dips:

Pommes Frites	+5,00 €
Trüffelpommes	+8,50 €
Rösti & Sourcream	+6,00 €
Parmesankrapfen	+6,50 €

Kleiner Coleslaw	+2,50 €
Kleiner Blattsalat	+5,50 €
Grillgemüse	+6,00 €
Surf&Turf Garnele	+3,50 €

Sauce Bernaise	+5,00 €
Estragonmayo	+2,50 €
Madeirajus	+4,00 €
Bärlauchbutter	+2,50 €