

Steakkarte

200g Hüftsteak vom irischen Weiderind

15,00 €

200g Flanksteak vom US Rind

(Fleischteil aus dem Bauchbereich des Rindes, mittlere Marmorierung, kräftiger Geschmack)

23,00 €

200g dry aged Rumpsteak

(4 Wochen trocken am Knochen gereift, dadurch sehr zart und aromatisch)

27,00 €

200g dry aged Rib eye steak

(4 Wochen trocken am Knochen gereift, starke Marmorierung)

27,00 €

200g „Hanging Tender“ Steak vom US Rind

(sehr zartes und fettarmes Fleisch, mit leichtem Geschmack nach Leber)

28,00 €

Jedes Steak wahlweise mit gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin
oder Ofenkartoffel und cole slaw (amerikanischer Krautsalat)