

Steakkarte

200g Hüftsteak vom irischen Weiderind

16,00 €

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)

28,00 €

200g Rinderfilet Steak

(beste US Qualität)

30,00 €

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