

Steakwochen

Deutsches Goldbeef (Simmentaler Rind)
10 Tage Dry Aged danach im Vakuum gereift

Rinderlende (250gr.)	19,80 €
Rinderfilet (250gr.)	24,80 €

Côte de Bœuf (Ochsenkotelett 1200gr.) am Knochen gegart für 2 Personen vom deutschen Simmentaler	47,-- €
---	---------

Maredo
Herford Rind Argentinien mindestens 30 Tage gereiftes
Rindfleisch von freilebenden Rindern, zartes Fleisch

Rinderlende (250gr.)	20,80 €
Rinderhüfte (250gr.)	16,80 €
Rinderfilet (250gr.)	31,80 €

französisches **Charoluxe Rind**

Lende (250gr.)	18,80 €
----------------	---------

US Nebraska Beef
fein marmoriert von freilebenden Rindern
allerhöchste Qualitätsstufe, sehr zartes Fleisch

Flanksteak (250gr.)	21,80 €
Rinderlende (300gr.) mit kleinem Fettrand	28,80 €

Tswana-Rind aus Botswana ist eine Kreuzung aus Zebu und Simmentaler Rind, fein marmoriertes Fleisch

Rinderlende (250gr.)	19,80 €
Rinderlende (400gr.)	27,80 €

Salon Beef

**Qualitätsfleisch von der Färse (weibliches Jungrind)
aus dem Innviertel (Österreich)
vorwiegend Weidehaltung 21 Tage gereift**

Rinderlende (250gr.)	19,80 €
----------------------	---------

Block House Uruguay

freilebendes Hereford-Rind, fein marmoriertes Fleisch

Rip-Eye (300gr.)	19,80 €
------------------	---------

Jedes Steak wahlweise mit einer Soße und einer Beilage

Soßen:

warm Pfefferrahmsoße
würzige Westernsoße mit Bohnen, Zwiebeln und Mais
fruchtige Mangohollandaise
karamellisierte Chiantisoße
scharfe asiatische rote Currysoße
Jack Daniels Soße

oder 3 kalte Grillsoßen

Beilagen:

Bratkartoffeln
Folienkartoffel
mediterranes Pfannengemüse
Pommes
Knoblauchbaguette
gemischter Steaksalat
griechischer Salat mit Oliven und Feta
Kartoffelrösti Fritten
orientalische Falafel Fritten