

Steakwoche



Täglich ab 17.00 Uhr

Ihr Steak genau so wie SIE es haben wollen:

Garstufe auswählen:

🔥 Rare | Medium | Done

Eine Sauce oder Dip auswählen:

- 🔥 Hausgemachte Kräuterbutter
-
- 🔥 Hausgemachte Tomatenbutter
-
- 🔥 Hausgemachte Currybutter
-
- 🔥 BBQ-Dip
-
- 🔥 Chimichurri Sauce (Argentinische Kräutersauce)
-
- 🔥 Jus

Eine Beilage auswählen:

- 🔥 Gemischter Salatteller
-
- 🔥 Mediterranes Gemüse
-
- 🔥 Pommes frites
-
- 🔥 Folienkartoffel mit Kräuterquark
-
- 🔥 Rosmarinkartoffeln

Jede zusätzliche Beilage:
+4,00€

Alle unsere Steaks werden mit Maiskolben, einer Sauce & und einer Beilage inklusive serviert.

Argentinisches Filetsteak

Das Filet gilt als das edelste und wertvollste Teilstück vom Rind. Es ist fein marmoriert, besonders fettarm, feinfaserig und besonders zart.

ca. 200 gr. 24,90€

Dry Aged Côte de Boeuf für 2 Personen - ca. 30 Minuten Wartezeit

Die Zartheit der Hochrippe, die Maskulinität des T-Bones, die Eleganz des Chateaubriands, die Saftigkeit des Entrecôtes: Das Rinderkotelett Côte de Boeuf wird von Fans als das beste Stück des Tieres gesehen.

ca. 700 gr. 69,00€

Tomahawk Rückensteak vom Schwein

Der Tomahawk-Cut bezeichnet ein Steak das aus dem Rücken geschnitten wird und somit relativ mager ist intensiv im Geschmack und besonders zart.

ca. 350 gr. 21,50€

Putensteak vom Grill

ca. 200 gr. 14,90€

Lammkrone mit Kräuter der Provence

Die Lammkrone ist das beste Stück vom Lamm. Es ist besonders zart und saftig.

ca. 250 gr. 23,90€

Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Braten.

Guten Appetit!