

VOM LAVASTEINGRILL

Rib Eye **250g** **22,00 €**

Herkunft: Jungbulle aus Deutschland
Ein zartes, gut marmoriertes Steak aus den Zwischenrippen mit kleinem Fetttage.

Entrecôte **250g** **24,50 €**

Herkunft: Frankreich
Saftiges Tenderloin aus den Weidengründen der Provence.

Entrecôte **250g** **26,50 €**

Herkunft: Irland
mit dem typischen Fetttage und dem intensiven Geschmack. Sehr saftig und zart und lässt die Herzen aller Steakliebhaber höher schlagen

Roastbeef **250g** **29,00 €**

Herkunft: USA
Weltberühmt, übertrifft in Qualität die südamerikanischen und europäischen Fleischsorten. Sehr saftig mit einem einseitigen Fettrand, ein Teilstück zwischen Hochrippe und Hüfte Besonders vollmundiger Geschmack.

Dry Age Rumpsteak **250g** **30,50 €**

Trockengereifter Steakgenuss
Durch mindestens drei Wochen Reifung am Knochen in der Reifekammer entwickelt sich ein intensives und natürliches Aroma. Beliebt bei Kennern. **(jede weitere 50g 6,50 €)**

Tomahawk **pro Person** **32,50 €**

Herkunft: Irland
Es ist groß und mächtig dick geschnitten. Ein Rib-Eye mit Knochen auch Bone-In genannt. Ein Hochgenuss für Kenner. (ca. 1200 g)

Lammcarré **28,00 €**

Herkunft: Neuseeland
Die salzhaltige Seeluft macht das Lammfleisch würzig und einzigartig im Geschmack. (5 Stück) (nicht immer erhältlich)

AUF BESTELLUNG

Wagyú Rind **auf Anfrage**

Herkunft: Japan
Das Fleisch der wohl exklusivsten Rasse der Welt. Extrem feine und gleichmäßige Marmorierung. Zart und saftig mit einem geringen Anteil an gesättigten Fettsäure

Iberico Schwein **auf Anfrage**

Herkunft: Spanien
Das Geheimnis seines feinen Geschmacks sind die andalusischen Weiden auf denen die Iberico's freilaufend leben. Herrlich saftige, nussig – würzige Note.

Zum Dazubestellen

Hausgemachte Kräuterbutter	1,50 €
Pfeffersauce	2,00 €
Gorgonzolasauce	2,00 €
Orange - Senfsauce	2,00 €

Beilagen

Frisches Saisongemüse	3,80 €
Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Beilagen Salat	3,00 €

