Dry Aged & Black Angus Wochen

CUT´S OF THE WEEK

Rinderfiletsteak 6 Wo. Dry Aged aus Baden-Württemberg **ca. 220g 41,-**
Als Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert **ca. 450g 45,- p.P**
Das Königsstück – aus dem Mittelteil des Rinderfilets. Es liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird und ist daher besonders zart und mager.

Côte de Boeuf 6 Wo. Dry Aged aus Baden-Württemberg **ca. 700g 58,-**
Für zwei Personen am Tisch tranchiert **ca.1.000g 45,-p.P**
Ein Côte de Boeuf ist ein Rindersteak aus dem mittleren bis vorderen Teil des Rückens. Durch Dry Aging wird das Côte de Boeuf besonders mürbe und sehr aromatisch.

Irisches Black Angus Ribeye Steak **ca. 250g 38,-**
Der Steakklassiker mit Fettauge vom Black Angus Beef.
Gut gereift für einen intensiven Fleischgeschmack.

Australisches Grain Feed Black Angus Strip Loin **ca. 250g 38,-**
Das Strip Loin Steak oder Rumpsteak ist ein Stück aus dem hinteren Rücken. Es gehört zu den Premium Cuts des Rindfleisches und ist somit eines der begehrtesten Stücke.

Sous vide gegartes Flanksteak vom Black Angus Rind aus Uruguay **ca. 250g 35,-**
Das Flank Steak ist ein Cut, der in Deutschland kaum bekannt ist, in den USA aber zu jedem BBQ gehört. Es stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil. Das Flank Steak hat lange Fasern, ist mager, aber trotzdem sehr geschmacksintensiv.

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen Pommes Frites, gerne können Sie gegen einen Aufpreis von 2,50 € gegen eine der unten aufgeführten Beilagen tauschen.

Zusätzliche Garnitur/Sauce:

Bärlauchbutter	2,50 €
Klassische Sauce Bernaise	3,50 €
Sour cream	2,50 €
Schmorzwiebeln	2,50 €
Kalbsjus	3,00 €

Zusätzliche Beilage:

Trüffelpommes	7,00 €
Kartoffelgratin	5,00 €
Grillgemüse **#lowcarb**	5,00 €
Blattsalat **#lowcarb**	5,00 €