



Grill Genuss - Steakkarte

Alle Steaks solange der Vorrat reicht!

Unser Hauptaugenmerk richtet sich auf das GRILLEN!
Diese Zubereitungsart verbindet Gesundes mit Schmackhaftem!



IRISH Dry - Aged Weiderind (Angus und Hereford) Hand selected und mindestens 28 Tagen am Knochen gereift!

Rib-Eye oder Entrecote (ab 250g bestellbar) Pro 100g / 11,90 €

Das Rib-Eye-Steak stammt aus dem vorderen Teil des Rückens und hat einen Fettkern, welcher als Fettauge bezeichnet wird. Die von dem Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonderes saftig und verleiht ihm den herzhaften Geschmack.

Rumpsteak (ab 250g bestellbar) Pro 100g / 9,90 €

Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Teil des Rückens geschnitten. Charakteristisch für das Rumpsteak ist der typische Fettrand. Es ist gut marmoriert und intensiv im Geschmack.

TRUE WILDERNESS Dry - Aged Kalb und Rind 100 % Handwerk und mindestens 28 Tagen am Knochen gereift!

Kalbs T-Bone Steak oder Kotelett ca. 350g / Fleischanteil ca. 250g 23,90 €

Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inklusive Filet

Kalbs Tomahawk ca. 750g / Fleischanteil ca. 500g 39,90 €

Rib - Eye / Entrecote am langen Knochen

Rinder - Filet ca. 160g 19,90 €

Das wertvollste Teilstück des Rindes. Sehr zart, wenig marmoriert, kaum Fettanteil.

Rinder T - Bone oder Porterhouse-Steak 34,90 €

ca. 500g / Fleischanteil ca. 350g

Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inklusive Filet. Durch den Zuschnitt enthält das T-Bone-Steak einen kleineren Filetanteil und einen größeren Roastbeefanteil.

Weidelamm aus Neuseeland UNSERE HAUSEMPFEHLUNG

Lamm-Steaks ca. 250g herzhafte Stücke aus der Lammhüfte. 19,00 €

Lamm-Filets ca. 250g aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss. 23,90 €

Lammkarree ca. 350g / Fleischanteil ca. 250g in Scheiben gegrillt. 24,90 €

Zu allen Steaks reichen wir kretisches Knoblauch - Olivenöl mit hausgemachter Gewürzmischung, Salat und einer Beilage Ihrer Wahl!
Gerne statt dem Knoblauch - Olivenöl, Kräuterbutter oder Senf - Dip verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern !

BEILAGEN: Reis, Salzkartoffeln, Pita - Brot, Steakhouse Frites, oder gegrilltes Baguette.
Als alternative BEILAGE (anstelle Reis, Salzkartoffeln,...) bieten wir gegen einen Aufpreis von 1,50 € Gemüse (Paprika / Zucchini) an!

