

100% US BEEF

SPECIAL CUTS FOR STEAKLOVERS



**DONNERSTAGS
AB 17:00 UHR
ALLE STEAKS
20% Off**

SPIDER vom US BEEF 200g

Das sehr flache Kachelfleisch am Bauchlappen zeichnet sich durch festen Biss und intensives Aroma aus. Das Fleisch ist stark marmoriert, dadurch sehr saftig.

Die längs verlaufende Sehne verbleibt im Fleisch. Garempfehlung: auf jeden Fall medium bis medium rare. Alles andere macht keinen Spaß

15,90 €

CHUCK ROLL vom US BEEF 350g

Rindernackensteak, viel Fleisch zum attraktiven Preis. Sehr aromatisch und besonders saftig durch hohen Fettanteil. Geschmacklich kommt es dem Entrecôte nahe. Die gut sichtbare Sehne sollte man entfernen.

Garempfehlung: medium bis medium rare

19,90 €

HANGING TENDER vom US BEEF 350g

Dieses unglaublich aromatische Stück befindet sich nahe der Niere. Daher auch der deutsche Name „Nierenzapfen“. Das langfaserige Fleisch ist sehr zart und saftig. Eine absolute Empfehlung. Ein großes Steak zu einem attraktiven Preis

Garpunkt: medium well bis medium rare

23,90 €

AUS UNSEREM „DRY AGER“

Diese Steaks haben wir für 7-10 Tage in unserem hauseigenen „DRY AGER“ reifen lassen. Anschließend bekommt das Fleisch, mit Aromaten vakuumiert, sein finish. For Steak Lovers! Die besonders hochwertige US Ware schmeckt am besten medium bis medium rare gegrillt

RIB EYE vom US BEEF 270G

Der Klassiker unter den Steaks. Besonders zart und aromatisch; nur echt mit dem „Fettauge“ (Gewicht vor dem Reifen ca. 350g)

29,90 €

ROASTBEEF „Bone in“ US BEEF 200g

Das berühmte Primerib aus dem Rücken ist das wohl meist gegessene Steak überhaupt. (Rohgewicht vor dem Ager 300g)

22,90 €

SIDE ORDERS

MAKE YOUR CHOICE

Steakhaus Fritten.....	3,00 €
Süßkartoffel Pommes.....	3,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream.....	4,90 €
Speckbohnen, Grillgemüse.....	3,50 €
Champignons mit Schmorzwiebeln....	3,50 €
Kleiner gemischter Salat oder Cole slaw	3,50 €
Pfeffersauce	
Sour cream, Guacamole	2,00 €
Kräuterbutter, BBQ Sauce	
Kräuter-Aioli, Salsa rojo	1,50 €



**HIGHLY
RECOM
MENDED**

Weinempfehlungen

BY THE GLASS

Zinfandel	
Beringer, California	0,2l 6,90€ // 0,75l 25,00 €
Shiraz Santa Ema Reserva	
Santa Ema, Chile	0,2l 6,90€ // 0,75l 25,00 €
Cabernet Sauvignon	
Beringer, California	0,2l 6,90€ // 0,75l 25,00 €
Carmenere Errazuriz	
Aconcagua Valley, Chile	0,2l 6,90€ // 0,75l 25,00 €

BY THE BOTTLE

MIQUEL OLIVER SELECCIO MALLORCA	
Callet, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	39,00 €
CAPAIA ONE Barrique	
Cabernet Sauvignon – Merlot, Olifants Kop, Südafrika	49,00 €
CLOS DE LOS SIETE by Michel Rolland	
Malbec, Cabernet Sauvignon Merlot, Syrah	39,00 €