

AUS DEM DRY-AGE SCHRANK –
auf den „Schnitt“ kommt es an...

Clubsteak

Rumpsteak am Knochen

T-Bone Steak

Rumpsteak und Filet am Knochen

Porterhousesteak

größerer Filetanteil als beim T-Bone

Bone-in RibEye

das am besten marmorierte Stück

Gehen Sie an den Schrank und suchen Sie sich "IHREN SCHNITT" aus.

Preis pro 100g für Clubsteak & Bone-in Rib Eye 7,50 €

Preis pro 100g für T-Bone & Porterhouse 9,00 €

AUS DEM DRY-AGE SCHRANK

Entrecôte oder Entrecôte double

Deutschland | perfekte Marmorierung

pro 100 g

10,00 €

Rinderfilet

Deutschland | 21Tage gereift

pro 100 g

12,50 €

Zu unserem Fleisch erhalten Sie je einen hausgemachten Dip und eine Beilage Ihrer Wahl.

DIPS

Chimichurri

Kräuterbutter

Erdnuss-Thai-Basilikum-Butter

Zusätzlicher Dip je 1 €

Sc.Bearnaise

Zusätzlich 2,90 €

BEILAGEN

Schnibbelbohnen

Kräuterbaguette von Blockhouse

Bratkartoffeln

Pommes Frites

getrüffelte Parmesan-Pommes

Cole Slaw

Ceasar Salad

Zusätzliche Beilage je 3€