

## 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 8,00 €

inklusive einem hausgemachtem Dip und einer Beilage Ihrer Wahl pro Steak.

## NOCH MEHR FLEISCH

Rumpsteak vom Black Angus Rind

USA / USDA Choice Quality / perfekte Marmorierung /ca. 300g

27,50 €

## ALTERNATIVE ZUM FLEISCH

Gegrillter Langustenschwanz ca. 350g

45,00 €

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

### DIPS

Chimichurri

Kräuterbutter

Kaffir-Chilli-Butter (Limettig-scharf)

Zusätzlicher Dip je 1 €

Sc.Bearnaise

Zusätzlich 2,90 €

### BEILAGEN

Speckbohnen

Gebratener Maiskolben

Grüner Thaispargel

Bratkartoffeln

Pommes Frites

getrüffelte Parmesan-Pommes

Kräuterbaguette von Blockhouse

Ceasar Salad

Zusätzliche Beilage je 3€