

AUS UNSEREM HAUSEIGENEN DRY-AGE SCHRANK

auf den „Schnitt“ kommt es an – schauen Sie sich die vorgeschrittenen Steaks an

Bone-in RibEye

das am besten marmorierte Stück pro 100 g 10,00 €

Rumpsteak

Rumpsteak am Knochen pro 100 g 10,00 €

T-Bone

Rumpsteak und Filet pro 100 g 12,00 €

Entrecôte oder Entrecôte double

Deutschland | perfekte Marmorierung pro 100 g 12,00 €

Rinderfilet-Steak Argentinien | 21Tage gereift ca. 220 g 35,00 €

Gegrillte Brust vom Beelitzer Natur-Weidehähnchen ca. 280 g 24,90 €

Pro Steak erhalten Sie je einen hausgemachten Dip und eine Beilage Ihrer Wahl -
ab einem Fleischgewicht von 750g je 2 Beilagen und 2 Dips.

DIPS

Chimichurri

Kräuter-Butter

Knoblauch-Butter

Zusätzlicher Dip je 1,50 €

Sc.Bearnaise 3,90 €

Ketchup 0,90 €

Mayonnaise 0,90 €

BEILAGEN

gebratene Pilze

gestovter Wirsing

Kräuter-Baguette

Bratkartoffeln

Pommes Frites

getrübte Parmesan-Pommes

Caesar Salad

Feldsalat

Zusätzliche Beilage je 4,50 €