

Unser aktuelles Steak-Angebot: *Our current steak-offer*

Rumpsteak vom Piemonteser Rind aus der Eifel von *Judith Lambrich**

Rump steak of „Piemonteser“ beef from Germany
fett- und sehnearm
(unsere Empfehlung medium rare / medium)

ca. 200 g 24,00
ca. 300 g 34,00

Entrecôte vom Emsrind, 21 Tage trocken gereift

Rib eye steak of North German beef, 21 days dry aged
stark marmoriert, hoch aromatisch
(unsere Empfehlung medium / medium well)

ca. 300 g 30,00
ca. 400 g 36,50

Filet vom Simmentaler Rind aus bayrischer Zucht

Filet of Simmental beef from Bavaria
sehr mageres, fein aromatisch, fast sehnentfrei
(unsere Empfehlung rare / medium rare)

ca. 200 g 33,00
ca. 300 g 46,00

Andere Größen der Steaks auf Anfrage

Wir servieren unsere Steaks mit kleinem Blattsalat
und Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch eine Pfeffersauce zum Steak.

Aufpreis 2,50

We serve our steaks with a mixed salad and french fries or rosemary potatoes.

Peppersauce 2,50

*Die Gewichtsangaben der Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht. * 4, 7, 10*

**Weitere Infos zum Erzeuger erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam!*