



Steakkarte

All unsere Steaks sind min.14 Tage bis 60 Tage in unseren Reifekammern abgehangen.
Unser Beef beziehen wir aus der Region um Gütersloh.
Wir verwenden ausschließl. die französische Rasse Limousin.
Bitte beachte Sie, dass wir alle Steaks in heißen Gusseisenpfannen, Hot Stones servieren.

Dry Aged New York Cut (Rumpsteak)

Der Klassiker, aus dem hinteren Roastbeef geschnitten.

250 gr. 21 €
300 gr. 24,50 €

Dry Aged Entrecote/ Ribeye

Das Entrecôte aus dem mittleren Rippenstück geschnitten.
Kräftig im Geschmack mit typischem Fettsäure.

350gr-400gr 26,50€

Dry Aged Flank Steak

Das Flank ist aus dem Bauchlappen des Rindes geschnitten
und ist ein genial aromatischer Cut.

250gr. 21 €

Dry Aged T-Bone

Auch Short Loin genannt.

Filet und Roastbeef am Knochen gegrillt.

400 gr 34 €
Je weitere 100gr. 8 €

Dry Aged Porterhouse (Ideal für 2-3 Pers.)

Die Queen der Steaks! Entstanden ca. 1840 in New York.

Roastbeef und großes Filetstück am

Knochen gegrillt.

800 gr. 68 €

Je weitere 100gr. 8,50 €

Dry Aged Tomahawk (Ideal für 2-3 Pers.)

Das extra dick geschnittene Entrecôte wird aus dem

hinteren Teil der Hochrippe geschnitten.

Dabei wird der Rippenknochen komplett belassen.

So bleibt das Fleisch auch nach dem Grillen

saftig und sehr aromatisch.

800gr. 64 €

je weitere 100gr 8 €

Dry Aged Rinderfilet (Unser Tipp)

Das edelste Stück vom Rind zart, mager und saftig.

200 gr. 22 €

300 gr. 33 €

Beilagen

Bratkartoffelscheiben

2,90€

Steakhouse-frites

3,50€

Rosmarinkartoffel

2,90€

Süßkartoffel-Fries

3,90€

Mediterranes Gemüse

3,50€

Spinatpfanne

3,90€

Saucen

Pfeffersauce 2,50€

Champignons. 2,50€

Sour cream 2,50€

Hausg.Kräuterb. 1,50€