



# Steakkarte

All unsere Steaks sind min. 14 bis 60 Tage in unseren Reifekammern abgehangen.

Unser Beef beziehen wir aus der Region um Gütersloh. Wir verwenden ausschließl. die französische Rasse Limousin. Bitte beachten Sie, dass wir alle Steaks in heißen Gusseisenpfannen, Hot Stones servieren.

Zu allen Steaks servieren wir ein Beilagensalat.

## Dry Aged New York Cut (Rumpsteak)

Der Klassiker, aus dem hinteren Roastbeef geschnitten.

250 g 22

300 g 25

## Dry Aged Entrecôte/ Rib-Eye

Das Entrecôte aus dem mittleren Rippenstück geschnitten.

Kräftig im Geschmack mit typischem Fettsäuregehalt.

350g-400g 28,5

## Dry Aged Flank Steak

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

250g 22

## Dry Aged T-Bone

Auch Short Loin genannt.

Filet und Roastbeef am Knochen gegrillt.

400 g 35

Je weitere 100g 8,5

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

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

Roastbeef und großes Filetstück am

Knochen gegrillt.

800 g 70

Je weitere 100g 9

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

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.

800g 65

je weitere 100g 8,5

## Dry Aged Rinderfilet (Unser Tipp)

Das edelste Stück vom Rind zart, mager und saftig.

200 g 24

300 g 36

## Beilagen

Trüffelrites mit Parmesan 5,9

Bratkartoffelscheiben 3,5

Steakhouse-frites 4,5

Rosmarinkartoffel 3,5

Süßkartoffel-Fries 4,5

Mediterranes Gemüse 4,5

Champignonpfanne 4,9

## Saucen

Pfeffersauce 2,5

Champignons. 2,5

Sour cream 2,5

Tomatensauce 2,5

Hausg.Kräuterb. 1,5

Spinatpfanne 4,9

Alle Angaben in Euro!