



Steakkarte

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

Zu allen Steaks servieren wir einen 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 29

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 9

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 g 70
Je weitere 100g 9

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.
800g 65
je weitere 100g 9

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
Guacamole-Pommes	5,9
Kartoffelscheiben	3,5
Steakhouse-frites	4,5
Rosmarinkartoffel	3,5
Süßkartoffel-Fries	4,5
Mediterranes Gemüse	4,5
Champignonpfanne	4,9
Spinatpfanne	4,9

Saucen/Dips

Pfeffersauce	2,9
Champignons.	2,9
Guacamole	3,9
Sour cream	2,9
Tomatensauce	2,9
Hausg.Kräuterb.	2,5

Alle Angaben in Euro!