



Steakkarte

All unsere Steaks sind 14 bis 60 Tage in unseren Reifekammern abgehungen.
 Unser Beef beziehen wir aus unserem eigenen Schlachtbetrieb in Gütersloh.

Wir verwenden ausschließlich Rinder aus der Region.
 Das Tierwohl liegt uns am Herzen.



Dry Aged New York Cut (Rumpsteak)

Der Klassiker, aus dem hinteren Roastbeef geschnitten.

250gr.	23
300gr.	27

Dry Aged Blank Angus Flank Steak

Das Flank ist auch als Bauchlappen des Rindes geschnitten und ist ein genial aromatischer Cut.
 250gr.

22

Dry Aged Entrecôte/ Rib-Eye

Das Entrecote aus dem mittleren Rippenstück.
 Kräftig im Geschmack mit dem Typischem Fettague
 350-400

29

Dry Aged Picanha Steak

Von der Simenthaler Färse aus dem hinteren Rücken.
 Eines der beliebtesten Steakcuts Südamerikas.
 Mit Fettdeckel für den Charakteristischen Geschmack
 300gr.

25

Dry Aged T-Bone

Auch Short loin genannt.
 Filet und Roastbeef am Knochen gegrillt.
 400gr
 Je weitere 100gr.

35
 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.
 800gr. 70
 Je weitere 100gr. 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.
 800gr 65
 Je weitere 100gr. 9

Dry Aged Rinderfilet (Unser Tipp)

Das Edelste Stück vom Rind zart, mager und saftig.
 200gr. 25
 300gr. 37

Dry Aged Black Angus Buttersteak

Entrecote 28 Tage im Butterkräuter Mantel gereift.
 Durch die Butter erhält das das Steak eine dezente buttrige Note.
 300gr. 30

Beilagen / Side Order

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	5
Spinatpfanne	5

Saucen/Dips

Pfeffersauce	3
Champignonsauce	3
Sour cream	3
Tomatensauce	3
Guacamole	4
Hausgemachte Kräuterbutter	2,5

Garstufen

Rare: 48 ° C.
 Medium Rare oder English: 54 °C.
 Medium oder Rosa: 58-60 °C.
 Medium Well oder Halbrosa: 60-64 °C.
 Well Done oder Durch: 74-76 °C.

Alle Angaben in Euro!