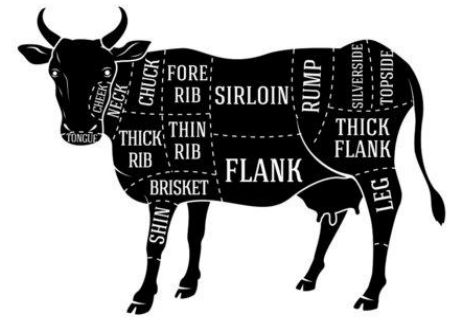




Steakkarte

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.

The classic cut from the back of the roast beef.

| | |
|--------|----|
| 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.

The flank, also known as the belly flank of beef, is a deliciously aromatic cut.

| | |
|--------|----|
| 250gr. | 22 |
|--------|----|

Dry Aged Entrecôte/ Rib-Eye

Das Entrecote aus dem mittleren Rippenstück.

Kräftig im Geschmack mit dem Typischem Fettauge

Entrecôte from the middle rib.

Strong flavour with a typical fat eye.

| | |
|---------|----|
| 350-400 | 29 |
|---------|----|

Dry Aged Picanha Steak

Von der Simenthaler Färse aus dem hinteren Rücken.

Eines der beliebtesten Steaks Südamerikas.

Mit Fettdeckel für den Charakteristischen Geschmack

From the back of the Simmental heifer.

One of the most popular steak cuts in South America.

With a fat cover for the distinct flavour.

| | |
|--------|----|
| 300gr. | 25 |
|--------|----|

Dry Aged T-Bone

Auch Short loin genannt.

Filet und Roastbeef am Knochen gegrillt.

Also called short loin. Grilled fillet and roast beef on the bone

| | |
|-------------------|----|
| 400gr | 35 |
| Je weitere 100gr. | 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.

The queen of steaks! Originated around 1840 in New York. Roast beef and large sirloin grilled on the bone.

| | |
|-------------------|----|
| 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.

The thick entrecôte cut from the back of the upper rib. The rib bone is completely intact. Even after grilling, this keeps the meat juicy and aromatic.

| | |
|-------------------|----|
| 800gr | 65 |
| Je weitere 100gr. | 9 |

Dry Aged Rinderfilet (Unser Tipp)

Das Edelste Stück vom Rind zart, mager und saftig.

The most noble cut of beef. Tender, lean and juicy.

| | |
|--------|----|
| 200gr. | 26 |
| 300gr. | 39 |

Dry Aged Black Angus Buttersteak

Entrecote 28 Tage Tage im

Butterkräuter Mantel gereift.

Durch die Butter erhält das das Steak eine dezente buttrige Note.

Butter and herbs coated entrecote steak aged for 28 days.

| | |
|--------|----|
| 300gr. | 30 |
|--------|----|

Beilagen / Side Order

| | | |
|---------------------------|-----------------------------|-----|
| Trüffelrites mit Parmesan | Truffle fries with parmesan | 5,9 |
| Guacamole-Pommes | Guacamole fries | 5,9 |
| Kartoffelscheiben | Sliced potatoes | 3,9 |
| Steakhouse-frites | Steakhouse fries | 4,9 |
| Rosmarinkartoffel | Rosemary potatoes | 3,9 |
| Süßkartoffel-Fries | Sweet potato fries | 4,9 |
| Mediterranes Gemüse | Mediterranean vegetables | 4,9 |
| Champignonpfanne | Sauteed mushrooms | 5 |
| Spinatpfanne | Sauteed Spinach | 5 |

Saucen/Dips

| | | |
|---------------------|----------------------|-----|
| Pfeffersauce | Pepper sauce | 3 |
| Champignonsauce | Mushroom sauce | 3 |
| Sour cream | Sour cream | 3 |
| Tomatensauce | Tomato sauce | 3 |
| Guacamole | Guacamole | 4 |
| Hausg.Kräuterbutter | Homemade herb butter | 2,5 |

Alle Angaben in Euro!

All our steaks are dry for 14 to 60 days in our dry aging rooms.