



Premiumschmaus für Kenner: Dry Aged Steak.

Wir nutzen die hohe Kunst der Fleischveredelung, um Ihnen Fleisch voller Zartheit und aromatischen Geschmack zu servieren. Das Färsenfleisch wird bei uns mind. 5 Wochen trockengereift. Färsenfleisch, ein geschlechtsreifes Rind vor der ersten Kalbung, ist mit besonders feinen Fasern durchzogen. Wir kaufen ausschließlich regionales Färsenfleisch.

Steak

Alle Steaks werden mit Gourmetsalzflocken aus Maldon serviert.

Dry Aged- Fleisch mind. 5 Wochen gereift

Rinderrücken ca. 200g 29,00 Euro

Rinderrücken ca. 300g 43,00 Euro

Rinderrücken ca. 500g 75,00 Euro

Rosmarinkartoffeln, Gartengemüse, Kartoffelpüree
oder einen Beilagensalat

je 5,90 Euro

Trüffel gehobelt

6,90 Euro

Unsere Gourmet- Fischdosen

Gourmetdose **Kleine Sardinen** in feinstem Olivenöl, frisch geöffnet 15,90 Euro

Gourmetdose Bauchfleisch vom handgeangeltem **Yellow Fin** in feinstem Olivenöl, frisch geöffnet 18,90 Euro

Zu jeder Gourmet- Fischdose reichen wir einen kleinen Salat,
eingelegte grüne Oliven direkt aus Venetien.