



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 Sardinien** 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.