

EMPFEHLUNGEN AUS DEM DRYAGER



TOMAHAWK

JOHN STONE DRY AGED

Der imposante lange Rippenknochen dieses spektakulären Cuts erinnert nicht nur an ein indianisches Kriegsbeil. Unterstützt durch wochenlanges Dry Aging dieses wunderbar zarten irischen Rinderrückens verleiht er dem anliegenden Rib-Eye-Fleisch einen ausdrucksstarken, maskulinen Geschmack. Perfekt zum Teilen.

Tomahawk Irland

ca. 1.000g

pro 100g

7,90

DEUTSCHE FÄRSE

DRY AGED

Erlebe unsere Dry Aged Färsen, im Haus ganze 21 Tage Trockengereift. Eine Färsen ist eine ausgewachsene Kuh, die noch nicht gekalbt hat. 100 % Qualität aus Deutschland. Geboren, Geschlachtet und zerlegt in Deutschland. Dieses Fleisch ist besonders zart.

Rumpsteak

300g

29,90

Rib-Eye

300g

32,90



Im DryAger reift das Fleisch, in dem ihm Flüssigkeit entzogen wird. Hierdurch intensivieren sich der Geschmack und die Zartheit des Fleisches sehr. In unserem Dry Ager findet Ihr immer wieder wunderbare Stücke.



STEAKMOMENTE ZUM TEILEN



GEMEINSAME GENUSSMOMENTE

Für alle, die besonderen Fleischgenuss gerne teilen, haben wir exklusive Arrangements für 2, 3 oder 4 Personen zusammengestellt – perfekt für einen genussvollen Abend in geselliger Runde.



STEAK PLATTE 2-3 PERSONEN

Saftiges Rib-Eye 300g und aromatisches Rumpsteak 250g zu einer harmonischen Kombination zweier Klassiker. Dazu servieren wir zwei Beilagen nach Wahl sowie hausgemachte Kräuterbutter und Pfeffersauce.

300g Rib-Eye,
250g Rumpsteak und
2 Beilagen nach Wahl,
Pfeffersauce und
Kräuterbutter

59,00

STEAKCOLLECTION 3-4 PERSONEN

Für größere Runden empfehlen wir unsere Steak Collection für: Ein beeindruckendes 1.000g Tomahawk Steak, ergänzt durch 300g Rib-Eye und 250g Rumpsteak. Dazu servieren wir vier Beilagen nach Wahl sowie hausgemachte Kräuterbutter und Pfeffersauce.

1.000g Tomahawk,
300g Rib-Eye,
250g Rumpsteak,
4 Beilagen nach Wahl,
Pfeffersauce und
Kräuterbutter

159,00

