



Steakkarte

US-BEEF

Westlich des Mississippi Rivers im US- Bundesstaat Iowa, wo das Auge Weiden sieht, deren Grenzen bis zum Horizont reichen, werden nach guter alter Western-Tradition die typischen Longhorn- und Hereford Rinder gezüchtet.

Woher diese Ausnahmequalität kommt?

Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die spätestens nach 30 Monaten geschlachtet werden. Wer dieses Fleisch einmal probiert hat, der weiß, wie gut Fleisch schmecken kann und muss!

Wir haben für Sie ausgesucht:

US-Hüftsteak (250g)

fein gemasert, fast völlig fettfrei

Beefsteak von Bavettestück

„Flanksteak“ (250g)

dünne, rosa gebratene Scheiben aus dem unteren Rippenbereich. Sein Geschmack ist kräftig, das Fleisch ist grobfaserig und zart



ARGENTINE BEEF

Argentinien, ein Land, elfmal so groß wie Deutschland, mit 33 Millionen Einwohnern, aber mit 55 Millionen Rindern. Die argentinische Pampa ist die Heimat der Gauchos (Südamerika's Cowboy's)

Wir haben für Sie das edelste Stück vom Rind.

Filetsteak (200g)

sehr mager und fein marmoriert. Ein zarter Gaumenschmaus

Rumpsteak (200g)

Rumpsteak (400g)

von ausgesuchten argentinischen Rindern, zart gereift, erstklassiger Zuschnitt mit leichtem Fettrand

Aus Argentinien haben wir für Sie auserwählt:

T-Bone Steak

500 g mit knusprigen Fettrand, zartes Filet und saftiges Roastbeef am T- Knochen



Zu allen Steaks servieren wir wahlweise:

eine gepfefferte Sauce Bernaise

oder

Kräuterbutter

und

ein Stück Knoblauchbrot

Zusätzlich bieten wir Ihnen an:

Knusprige Bratkartoffeln

Gebackene Kartoffelwedges

Stampfkartoffeln

Backkartoffel mit Kräutercreme

Blattspinat

fein würzig mit Zwiebeln

Gebratene Champignons

Kleiner gemischter Salat vom Büffet

Großer gemischter Salat vom Büffet