

Steak Karte

WELCOME TO NEBRASKA

"Der Appetit auf Steak ist der Appetit
auf ein Leben aus dem Vollen".
(OSCAR WILDE)

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem American Beef vorbei. Der Geschmack, die Zartheit und Qualität des US-Beefs sind auf allerhöchstem Beef-Niveau. Den erfahrenen amerikanischen Rinderzüchtern gelingt es wie keinem Zweiten uns konstant mit Fleisch höchster Qualität zu beliefern. Unsere Lieferanten züchten Ihre Rinder in Nebraska. Dort wachsen sie etwa 24 Monate lang auf großen Weiden auf und werden danach rund 100 Tage unter freiem Himmel ausschließlich mit Mais gefüttert.

Diese Ernährung und eine besonders fürsorgliche Behandlung der Tiere machen das US-Beef zu dem was es ist.

U.S. Rinderfilet - Der Evergreen

37,90 €

U.S. Rumpsteak - Das Steak mit dem Fettrand

25,90 €

U.S. Rib-Eye - Das Steak mit dem Fettauge

31,90 €

**Zu allen Steaks reichen wir Ihnen Steakhouse-Pommes,
BBQ- Pfeffersauce und einen Gartensalat. AEFLMO**

Dry Aged Tomahawk-Steak (auf Nachfrage)

Das **Tomahawk-Steak** wird mit Knochen aus der hohen Rippe geschnitten. Das Tomahawk-Steak ist saftig, schön marmoriert und ein echter Hingucker, Gewicht ca. 0,8 – 1,4 kg

Tagespreis