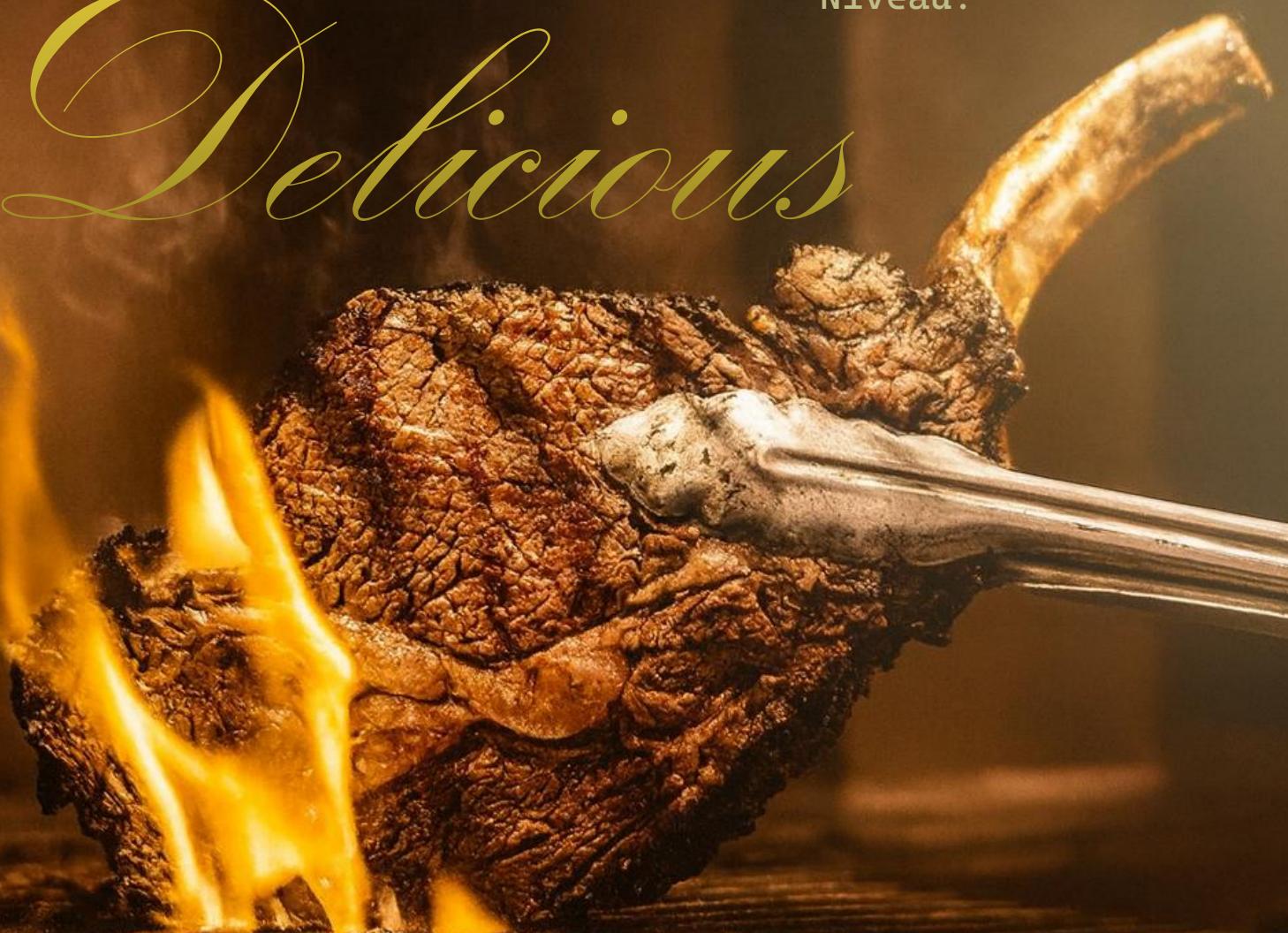


In jedem unserer Steaks steckt die Liebe zum Handwerk  
und die Hingabe zum perfekten Geschmack.

Zartes Fleisch, mit Sorgfalt ausgewählt und mit  
Erfahrung veredelt – außen knusprig, innen saftig, voller  
Aroma.

Das ist kein einfaches Essen –  
das ist Steakgenuss auf höchstem  
Niveau.

*Delicious*



Feuer

Leidenschaft

Genuss



# DRY AGED

## - STEAKS & BEEF -

### Lammkronen

Ca. 280gr zarte Lammkoteletts mit Knochen aus Neuseeland. Fein marmoriert, saftig – ein aromatischer Hochgenuss.

36,-

### Filetkopf

Ca. 250gr zart gereiftes Filetstück, aus deutscher Herkunft. Volles Aroma, feine Struktur, traditionell handwerklich gereift.

38,-

### Roastbeef

Ca. 280gr. 21 Tage am Knochen gereiftes Rinderrückensteak – kräftig im Geschmack, fein marmoriert.

42,-

### Grain-Fed Beef

Ca. 300gr fein marmoriertes Rindfleisch (Score 1+) aus Australien, 120 Tage mit Getreide gefüttert – saftig, aromatisch und butterzart.

48,

### T-Bone

Ca. 600gr echtes irisches Steak- Highlight mit zartem Filet und aromatischem Rückenstück. Aus Irland, 100% Weisehaltung, 600gr purer Genuss.

65,-

### Tomahawk

Ca. 1,1kg Knochensteak vom irischen Weiderind – besonders zart und saftig durch natürliche Aufzucht. Am Stück serviert – intensives Fleisch – Erlebnis für Kenner.

95,-

## - BEILÄGEN -

Wählen Sie eine Beilage Ihrer Wahl

### Salat

### Pommes

### Gemüse

### Bratkartoffeln

### Ein besonderes Genusserlebnis:

Das Fleisch wird leicht vorgegrillt serviert und von Ihnen am Tisch auf dem heißen Beefstone nach Wunsch vollendet – für individuellen Genuss auf höchstem Niveau.