

DIE Steak-Karte - Klassiker

Steaks sind meine Leidenschaft und so habe ich mir die Zeit genommen, Ihnen eine Auswahl der besten und schmackhaftesten Stücke bei ausgewählter Herkunft zusammen zu stellen. Die Klassiker entstammen dem Feersisch Rind aus Norddeutschland bei artgerechter, lebenswerter und natürlicher Haltung. Genießen Sie es – Ihr Nico.

Das Rumpsteak... *entstammt der Kruppe, beziehungsweise dem Rücken des Rindes und ist beinahe so zart, wie das Filet. Es hat einen Fett-Rand, der es bei der Zubereitung saftig und schmackhaft macht.*

Classic Cut 250 g –	der Classic Cut ist die klassische Scheibe, also eine normale Portion	19,40 €
Gent's Cut 400 g –	der Gents Cut ist die Herrenportion oder für sehr hungrige Damen	31,40 €

Das Rinderfilet... *ist das zarteste Fleisch des Rindes und ist vergleichsweise mager, aber fein marmoriert. Daher lässt es sich hervorragend zubereiten und zergeht im Mund, wie warme Butter.*

Ladies Cut 200 g -	der Lady's Cut ist speziell für Damen portioniert und eher klein	26,40 €
Gent's Cut 300 g -	der Gent's Cut ist die Herrenportion oder für sehr hungrige Damen	38,40 €

Unsere Premium-Steaks garen wir schonend bei niedriger Temperatur – bitte haben Sie etwas Geduld, damit wir Ihnen ein perfekt gegartes Steak servieren können.

Die i-Tüpfelchen

<u>Die hausgemachten Saucen</u>		<u>Die frischen Beilagen</u>	
Frische, milde Aioli	2,00 €	Beilagen-Salat	6,40 €
Würzige Kräuterbutter	2,00 €	Schälchen Tomaten-Salat	4,40 €
Feurige Tomaten-Chili-Butter	2,00 €	Gebratene Pilze	7,40 €
Deftige BBQ-Sauce	2,40 €	Gegrilltes Gemüse	7,40 €
Feiner Cognac-Pfeffer-Rahm	3,40 €	Pommes Frites	4,40 €
<i>Extra-Wunsch? Einfach Bescheid sagen!</i>		<i>Handgeschnittene Kartoffelwürfel</i>	5,90 €
<u>Surf & Turf-Option – Für Feinschmecker</u>			
Wir servieren Ihre Steaks wahlweise als Surf & Turf mit Black Tiger Riesengarnele			+ 7,50 €



DIE Steak-Karte – Exoten

Die exotischen Steaks stammen aus verschiedenen Ländern und werden unterschiedlich zubereitet. Bitte nehmen Sie sich die Zeit und werfen einen Blick auf die Anmerkungen zu Ihren Köstlichkeiten – es lohnt sich!

Irishes Hochlandrind

Ihr irisches Premiumfleisch kommt von Hochlandrindern aus traditioneller Weideaufzucht. Die frische Luft, das saftige Gras und die artgerechte Haltung sorgen für ein unverwechselbar würziges und intensives Aroma. Unser Partner entspricht dabei höchsten Tierhaltungsstandards – fragen Sie uns gern hierzu.

T-Bone Steak - Bone Cut ca. 750 g – 800 g ... das riesige T-Bone Steak wird zu Rippe hin vom Knochen getrennt und hat einen großen Filetanteil. Es kann sehr gut zubereitet werden und ist ein wahres Kenner- und Gourmetstück 58,40 €

Tomahawk Steak - ca. 1200 g ... dieser Inbegriff des Steakgenusses bedarf hoher Zubereitungs-Kunst für das einmalige Geschmackserlebnis aufgrund seines Knochens. Kenner wissen um die lange Zubereitungszeit, da das riesige Steak schonend gegart und gewürzt werden muss. 94,90 €
Bitte sprechen Sie uns bezüglich der Garzeit an!

Grainfed Nebraska Beef

Auf den unendlichen Steppen und Weiden im und um den US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit und liefern Steaks in einmaliger Qualität. „Grainfed“ steht dabei für eine vollkommen Medikamentenfreie und nur auf lokalem Mais basierende Ernährung dieser glücklichen Rinder.

Greater Omaha US Rib Eye Steak - Grainfed ca. 300 g Single Cut – das Single Cut Rib Eye Steak (französisch Entrecôte) wird in einem einzigen Zug aus der Rippe geschnitten und gehört zu den besten Steaks des Rindes. Die kräftigere Marmorierung sorgt für Geschmack und Aroma – wer seine Steakerfahrungen auf eine neue Spitze treiben will, muss diesen Leckerbissen probieren 41,40 €

i-Tüpfelchen und Surf & Turf-Option

Auch die Exoten können Sie mit i-Tüpfelchen und als Surf & Turf gemäß Seite 1 genießen.

Unsere Premium-Steaks garen wir schonend bei niedriger Temperatur – bitte haben Sie etwas Geduld, damit wir Ihnen ein perfekt gegartes Steak servieren können.

Sie haben Fragen zu den Premiumsteaks, Herkunft, Zubereitung oder unseren Partnern? Sprechen Sie uns gern an.

