

Empfehlung für Fleischliebhaber

Wir verwenden ganze Rinderrücken (ca. 21kg) für diese Steakspezialitäten.

Die Rücken werden von vorne bis hinten in Scheiben gesägt. Daher kann die Form der Steaks variieren und es sind eventuell nicht alle Spezialsteaks immer im Angebot. Durch die Knochen kommt das riesige Gewicht zustande. Die Steaks werden gebraten, „wie gewachsen“.

Rinderkotelette aus dem Mittelrücken

***(Rumpsteak am Knochen, zart marmoriert, ca. 550gr.)
mit Pfeffersosse und gebratenen Zwiebeln***

22,50 Euro

T-Bone-Steak

***(Rumpsteak und Rinderfiletanteil am T-Knochen ca. 600gr.)
mit Pfeffersosse und gebratenen Zwiebeln***

28,50 Euro

weitere Empfehlung

Entrecote (für den Kenner ein Genuss)

mit Pfeffersosse und gebratenen Zwiebeln

330gr. 19,80 Euro

***wahlweise servieren wir einen kleinen Salat und
Pommes frites oder eine Backkartoffel mit Sauerrahm***