

Steak-Karte

DAS BESONDERE BEI UNS: SOUS-VIDE GAREN

Es handelt sich um eine Variante der Niedriggarmethode. Der entscheidende Vorteil hier:

Es geht keine Flüssigkeit und kein Aroma verloren.

Zum Schluss noch kurz unter den 800° Grill und Sie haben das perfekte Steak.

Rumpsteak Dry Aged* 30,70 Euro

Schweinesteak mit Waldpilzkruste 18,50 Euro

Kalbssteak Dry Aged* 27,80 Euro

Dazu reichen wir Ihnen: Verschiedene Dips und Butter, gebratenes mediterranes Gemüse und geröstetes Ciabattabrot.

Extra:

Bunter Beilagesalat 4,50 Euro

Portion Steakhouse Pommes frites 3,50 Euro

Kartoffelecken mit Soure Cream 4,50 Euro

* Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung.

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.

Garstufen der Steaks:	Medium rare	leicht blutig, warmer Kern (ca. 50°C Kerntemperatur)
	Medium	rosa, warmer Kern (ca. 56°C Kerntemperatur)
	Medium well	leicht rosa, heißer Kern (ca. 60°C Kerntemperatur)
	Well done	durchgebraten, grau (ca. 65°C Kerntemperatur)