

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 | 34,50 Euro |
| Schweinesteak mit Waldpilzkruste | 20,70 Euro |
| Kalbssteak Dry Aged | 28,50 Euro |

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

Extra:

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Bunter Beilagensalat | 5,50 Euro |
| Portion Steakhouse Pommes frites | 4,00 Euro |
| Kartoffelecken mit Soure Cream | 5,00 Euro |