

Das Highlight für alle Steakfans !

Dry Aged Steaks aus Norddeutschland

Dry Aged Beef ist heiß begehrt.
Der Trend ist nicht nur unter Steak-Kennern gefragt.

Bei der Trockenreifung entstehen nicht nur unverkennbare Aromen aus Nuss und Butter, auch die Konsistenz verbessert sich. Das Fleisch wird im Laufe der Alterung mürbe, das heißt die Fasern werden weicher und das Steak somit insgesamt zarter.

Cowboysteak ca. 900 g

Cut aus der Hochrippe, ca. 6 cm dick.
Wird auch Ribey-Bone genannt.

EUR 64,-- (für 1 – 2 Pers.)

Porterhousesteak ca. 900 g

Ähnlich wie ein T-Bone Steak aus flachem Roastbeef,
Der typische T-Knochen teilt das Steak in zwei Bereiche,
in Roastbeef und Filet.

EUR 68,-- (für 1 – 2 Pers.)

Entrecôte vom Wasseler „Welsh Black Rind“ ca. 500 g

Das Rindfleisch aus Freilandhaltung erhalten wir von Meyers Hof aus Wassel
Seit 120 Jahren eine familiengeführte kleinbäuerliche Landwirtschaft,
12 km von uns entfernt.

EUR 42,--

Wir bitten um eine Vorbestellung von mind. 6 Std.

Zubereitungszeit ca. 30 Min

Wir empfehlen folgende Beilagen:

Habanero-Senfbutter, BBQsauce, Salat und Bratkartoffeln