



Unsere **Steaks** servieren wir wahlweise mit einer gebackenen Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder unseren Steakhouse-Fritten, Maple-Bacon Butter und mariniertem Salat.

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK **29,00**
VOM ANGUS RIND ca. 200g

ARGENTINISCHES RIB-EYE **33,00**
VOM ANGUS RIND ca. 300g

Bitte wählen Sie zwischen den Garstufen english, medium oder well done.

Wir verarbeiten ausschließlich argentinisches Rindfleisch der Marke Block House. Die Angus-Rinder leben dort in freier Natur auf saftigen Weiden und fruchtbarem Hüggelland. Frisches Gras und kräftige Kräuter, klares Wasser und reine Luft sowie eine nahezu unbegrenzte Bewegungsfreiheit sorgen dafür, dass die Rinder artgerecht und unter besten klimatischen Bedingungen aufwachsen. Das Fleisch weist eine feine Marmorierung und eine außergewöhnliche Qualität auf, die unseren Steaks die besondere Zartheit und Saftigkeit verleiht.

