

FLEISCHESLUST

- CARNAL LUST



Simmentaler Entrecôte - ca. 200g 24,50 Entrecôte steak of Simmental breed

Das Simmentaler Rind ist eine ursprüngliche Rinderrasse, die bereits im 18. Jahrhundert auf den Alpenwiesen des Simmental graste. Dank der kräftigen Kräuter, Gräser und Blumen ist das Simmentaler Beef würzig-herb und hat einen intensiven Geschmack. Die Struktur ist es etwas grobfaseriger und marmorierter, als andere Fleischsorten. Das unterstreicht seinen unverwechselbaren und ursprünglichen Charakter.

Deutsches Landschwein Dry aged Schweinecarré - ca. 200g 20,00 German dry aged organic pork loin

Das Fleisch des Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält auf Grund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Dank artgerechter Tierhaltung und Fütterungen entsteht das typische Aroma und der kräftige Geschmack.

Das Fleisch wird in Reiferäumen mit speziellen klimatischen Bedingungen abgehungen. Durch diesen Reifeprozess entsteht eine Saftigkeit, Zartheit und Geschmacksintensivität, die ihres Gleichen sucht.

Ibérico Schweine Nackensteak – ca. 260g 27,50 Ibérico pork steak

Ibérico Schweine können intramuskuläres Fett bilden. Das Fleisch ist mit feinen Fettäderchen durchzogen. Sie verleihen dem Schweinefleisch Geschmack, machen es saftig und zart. Die Tiere ernähren sich vorwiegend von Eicheln und frischem Gras, was dem Ibérico Schweinefleisch einen wunderbar nussigen Geschmack verleiht.

Argentinisches Hüftsteak - ca. 200g 23,50 Argentinian point steak

Aus der Rinderzucht der Familie Solassi. Das Fleisch kommt aus der Region La Pampa, die im Zentralen Argentinien liegt. Die Pampa Argentiniens ist geprägt von der Landwirtschaft und verfügt mit seinen riesigen grasbewachsenen Ebenen über exzellente Bedingungen für die offene und nachhaltige Rinderhaltung.

Australisches Spidersteak - ca. 200g 22,00 Australian spider steak

Das Kachelfleisch sitzt beim Rind unter dem Lendenknochen und ist daher kompliziert auszulösen. Dieser Steak Cut ist schön marmoriert und von 3 dünnen Sehnen durchzogen, wodurch das Steak aussieht wie der Flügel einer Fledermaus. So kommt es zu seinem Namen Fledermaus Steak. Es ist kurzfasrig und besonders saftig. Seit mehr als 40 Jahren liefert Australien hochwertiges Beef an anspruchsvolle Genießer auf der ganzen Welt. Die Konsistenz, Zartheit, Geschmacksintensität und Saftigkeit des Fleisches sind herausragend.

Emsrind Deutsches Dry Aged Flanksteak - ca. 200g 24,50 German dry aged flanksteak

Natur pur. Ein solches Fleisch kann nur von Kühen stammen, die auf natürliche Weise gelebt haben: in purer Natur mit Artgenossen und in natürlichen sozialen Strukturen. Das Fleisch wird in Reiferäumen mit speziellen klimatischen Bedingungen abgehungen. Durch diesen Reifeprozess entsteht eine Saftigkeit, Zartheit und Geschmack Intensivität, die ihres Gleichen sucht.

FLEISCHESLUST

- CARNAL LUST



Tri-Tip

Bürgermeisterstück vom kanadischen Angus - ca.
200g 20,00

Tri-tip Canadian beefs haunch

Die Rinderzucht hat eine lange Tradition in Kanada. Viele Familien züchten ihr Vieh bereits seit über fünf Generationen auf demselben Stück Land.

Die kanadischen Rinderzüchter sind auf die Qualität ihrer Produkte und auf den verantwortungsbewussten Umgang mit dem Land, das ihnen ihren Lebensunterhalt sichert, extrem stolz. Dieses Verantwortungsbewusstsein und die strengen kanadischen Prüf- und Sicherheitsvorschriften für die Rindfleischproduktion sorgen dafür, dass Sie sich voll und ganz darauf verlassen können, ein gesundes, bekömmliches und schmackhaftes Produkt zu erhalten.

Zu allen Steakgerichten servieren wir eine mediterrane Grilltomate, Kräuterbutter, hausgemachten Cole Slaw Salat und Süßkartoffel Pommes frites.

We serve a grilled Mediterranean tomato, herbed butter, homemade cole-slaw and sweet potato fries with all steak orders ...

Alle diese Steaks sind Sous vide gegart.

Sous-vide bezeichnet eine Garmethode. Das Fleisch wird zuerst in einem Kunststoffbeutel bei einer Temperatur von 54 °C im Wasserbad gegart und erst zur Vollendung gegrillt. Der Vorteil des Vakuumgarens liegt darin, dass durch das Vakuumieren keine Aromen und Geschmackstoffe austreten können. Das Ergebnis ist ein geschmackvolles rosa gebratenes Steak.

All these steaks will be sous-vide cooked

Sous-vide is a method of cooking meat very slowly in a plastic bag in a water bath. After that the meat will be grilled. So you get the best result: an aromatic and luscious meat.