

FLEISCHESLUST - CARNAL LUST



Simmentaler Färsen Entrecôte - ca. 200g 29,50 Entrecôte steak of Simmental heifer

Das helle Fleisch der jungen, auch als Färsen bekannten, kälberlosen Kuh hat eine unvergleichliche Marmorierung und ist herrlich feinfaserig und zart. Die besonders gute Qualität erkennt man an Farbe, Faserstruktur und Marmorierung. Das ergibt eine tolle Saftigkeit und den aromatischen Geschmack. Dank der kräftigen Kräuter, Gräser und Blumen ist das Simmentaler Beef würzig-herb und hat einen intensiven Geschmack. Das unterstreicht seinen unverwechselbaren und ursprünglichen Charakter.

Kanadisches Hüftsteak - ca. 200g 26,00 Kanadian point steak

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 verantwortungsvollen Umgang mit dem Land, das ihnen den 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 Stück Fleisch zu erhalten.

Duroc Schweinenackensteak ca. 200 g 21,50 Steak of Duroc porc neck

Das Fleisch des Duroc Schweines zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett aus. Dieses wird auch als feine Marmorierung bezeichnet. Die Tiere ernähren sich vorwiegend von Eicheln und frischem Gras. Dieses Futter verleiht dem Fleisch einen wunderbar nussigen Geschmack.

US Amerikanisches Flanksteak - ca. 200g 23,00 US flanksteak

Auf den unendlichen Steppen und Weiden im US Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in, für europäische Verhältnisse, unvorstellbarer Freiheit und liefern perfektes Fleisch für die Amerikanische Steakkultur. Das Fleisch kommt von kraftstrotzenden Angusrindern aus dem mittleren Westen. Sie werden zusätzlich mit Mais gefüttert, was dafür sorgt, dass das Fleisch des Nebraska Beefs eine ausgeprägte Marmorierung und harmonischen Geschmack bekommt.

Zu allen Steakgerichten servieren wir eine mediterrane Grilltomate, Kräuterbutter, hausgemachten Cole Slaw Salat und Süßkartoffel Pommes frites ^{A1, C, G}

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

FLEISCHESLUST - CARNAL LUST



Sous vide gegarte Steaks

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 Geschmacksstoffe austreten können. Das Ergebnis ist ein geschmackvolles rosa gebratenes Steak.

Sous vide cooked steaks

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.

Emsrind

Deutsches Dry Aged T-Bonesteak 21 Tage gereift - ca. 500g 51,00
German dry aged t-bone steak

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 abgehängt. Durch diesen Reifeprozess entsteht eine Saftigkeit, Zartheit und Geschmack Intensivität, die ihres Gleichen sucht.

Das finden Sie nicht überall:

1,6 Kilogramm Ochsen Tomahawksteak
Ketteled dry aged 28 Tage am Knochen gereift 148,00

(reine Fleischmenge mehr als 800g – für den richtigen
Fleischhunger alleine, aber auch für bis zu vier Personen)

Nur nach Vorbestellung

Zu allen Steakgerichten servieren wir eine mediterrane Grilltomate, Kräuterbutter, hausgemachten Cole Slaw Salat und Süßkartoffel Pommes frites ^{A1, C, G}

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