

Dry Aged Beef Wochen



Dry Aging oder Trockenreifung ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch (im Gegensatz zur Nassreifung im Vakuumbbeutel) bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt, wodurch es einen vollmundigen, leicht nussigen Geschmack bekommt.

Aufgrund des zeitaufwendigen Verfahrens werden heute nur noch ausgesuchte Fleischspezialitäten auf diese Weise veredelt.

1. **Dry Aged IBP US Flank Steak (auch Bavette) 250g** **34,00 €**
Geschmackvoller US-Cut vom Hereford-Rind aus der Dünningung
2. **Dry Aged Rib Eye „Entrecôte“ 250g** **38,00 €**
4 Wochen gereiftes Entrecôte vom pommerschen “Schwarzbunten”
3. **Dry Aged IBP US Rinderfilet 200g** **41,00 €**
Zartes Filet vom maisgefütterten Hereford-Rind der Iowa Beef Packers
4. **Dry Aged Rumpsteak US Beef 200g mit Pfeffersoße** **36,00 €**
Saftiges Steak aus dem Rinderrücken
von kräftigen Angus-Rindern aus Nebraska
5. **Dry Aged Tomahawk Steak ca. 1100g** **für 2 Personen p.P. 38,00 €**
Aus dem Roastbeef geschnitten vom irischen Angus-Rind
6. **Surf and Turf** **36,00 €**
Dry Aged Rumpsteak (180g) in Kombination mit zwei Scampi
7. **Dry Aged T-Bone Steak ca. 550g** **45,00 €**
US-Cut am Knochen mit Teilen vom Filet und Roastbeef
vom irischen Hereford-Ochsen

Wir servieren zu jedem Steak eine feine Auswahl an Steaksaucen und hausgemachte Kräuterbutter

Bitte wählen Sie je eine Beilage aus:

1.: Kartoffel-Wedges, Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites

2.: Speckbohnen, Salatteller oder feines Gemüse

