

Spezial Steak Cuts

Donnerstag, 01.11.2018 | Samstag, 24.11.2018 | Samstag, 08.12.2018 jeweils ab 17 Uhr

Vorspeisen, Beilagen und Desserts werden in Büffet-Form angeboten,
das Fleisch wird frisch vom HaJaTec Holzkohlegrill in Tranchen am Tisch serviert.

BÜFFET

VORSPEISEN

Gratinierte Antipasti Variation · Bruschetta-Tomato-Alioli vom Landbrot aus Apulien · Hähnchen-Pastete
Vitello tonnato vom Landschwein · Waldorfsalat · Krabben-Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Creme
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings · Brotauswahl

BEILAGEN

Chorizo Bratkartoffeln · Rote-Beete-Kartoffelgratin · Kartoffel-Sellerie-Püree · Schmorzwiebel
Rahmwirsing · Geschmolzene Cherrytomaten · Mediterranes Gemüse

DESSERT

Bratapfelmousse · Lebkuchen-Zwetschgen-Tiramisu

FLEISCHDEGUSTATION

Vegas Strip Steak – USA, Black Angus – Nebraska Prime Qualität

Ein unglaubliches Stück aus dem Schulterbereich, welches sich durch sehr aufwendiges parieren zwischen Knorpel-, Fett- und Sehnenreichem Muskelfleisch zu einem wahren Highlight entpuppt.

The Knuckle oder Beef Tip Steak – Aus – Jack 's Creek Wagyu-Angus / MS 6-9

Dieses schmackhafte und intensive Steak von hochwertigen Kreuzungen des japanischen Tajima-Rindes (90% Genanteil) werden aus dem Hinterteil des Rindes geschnitten und bestehen aus einer Muskelgruppe direkt über der Kniescheibe des Rindes.

Flat Iron Steak – USA, Black Angus – GOP-Prime Qualität

Ein Stück von zwei Muskeln aus der Schulter, jedoch dem oberen Teil, bei dem eine innen liegende Sehne entfernt werden muss, ein dünner Steakschnitt mit kräftigem würzigem Biss.

Teres Major Steak– Canada, Haritage Angus – Prime Qualität

Ein Muskel aus dem hinteren Teil der Schulter, auch als Metzgerstück oder Petite Tender bekannt, am besten als Medaillon kurz gegrillt.

Outside Skirt Steak – USA, Black Angus – GOP-Prime Qualität

Ein Stück aus dem Bauch des Rindes, welches Brust und Bauch „umrandet“ (engl. skirt), eine intensive Maserung und Marmorierung machen dieses Stück besonders aromatisch und saftig.

Hanging Tender Steak – USA, Black Angus – GOP-Prime Qualität

Auch Onglet oder Nierenzapfen genannt – nur einmal je Tier verfügbar – aus dem Zwergfell geschnitten, sehr aromatisch und zart.

Wir servieren Ihnen das Fleisch in dieser Reihenfolge und der
jeweils optimalen Garstufe. Gesamtmenge ca. 600 Gramm Beef/Person!

Preis pro Person 49,90 €

