

DRY AGED BEEF

AUS DEM REIFESCHRANK



— RUM —



Reifeprüfung mit Bravour bestanden.

Wir legen seit eh und je größten Wert bei der Auswahl des Fleisches, das unsere Gäste auf den Teller bekommen. Die große Zahl an Stammgästen ist für uns Beleg, dass dieser Weg der richtige ist. Jetzt, nach den ersten 10 Jahren unserer erfolgreichen Gastlichkeit mit mexikanischem Akzent gönnen wir es uns, Ihnen etwas anbieten zu können, was bei Fleischliebhabern weltweit Herzklopfen verursacht:

Dry Aged Beef vom Black Angus.

Dieses Rindfleisch ist trocken am Knochen gereift, was ihm einen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Während dieser Reifung büßt das Fleisch durch den Verlust an Wasser bis zu 40 % seines Gewichtes ein, was eine Erklärung für seinen Preis ist. Wir bereiten das Beef auf amerikanische Art mit einer Temperatur von 800 Grad zu. „Aromatisch, ursprünglich intensiv und von einer Zartheit, die ich noch nie erlebt habe.“
Schöner als dieser begeisterte Gast hätten wir es nicht sagen können.

(800)	US Black Angus Filet Steak	200g	35,00 €
(801)	Dieses Fleisch liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird und ist daher besonders feinfaserig und mager.	400g	65,00 €
(802)	US Black Angus Prime Rib Steak	250g	26,00 €
(803)	Die Hochrippe ist das Rückenstück des Rinds zwischen der achten und zwölften Rippe. Es liegt zwischen Rindernacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef.	400g	42,00 €
(804)	US Black Angus Porterhouse Steak Dieses Steak wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten.	500g	54,50 €
(805)	Bavarian T-Bone Steak Dieses Steak wird aus dem hinteren Viertel des Rückens geschnitten und ist 30 Tage am Knochen gereift.	500g	49,50 €
(806)	Irish Hereford Prime Filet Steak	200g	36,00 €
(807)	Dieses Fleisch liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird und ist daher besonders feinfaserig und mager.	400g	66,00 €
(808)	Irish Hereford Prime Rumpsteak	200g	26,00 €
(809)	Dieses Fleisch hat eine zarte Struktur und einen geringen Fettgehalt. Der Fettdeckel gilt als Geschmacksträger.	400g	50,00 €
(810)	Irish Hereford Prime Rib-Eye Steak	250g	27,00 €
(811)	Die Hochrippe ist das Rückenstück des Rinds zwischen der achten und zwölften Rippe. Es liegt zwischen Rindernacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef.	400g	43,00 €

BEILAGEN

(60)	Reis	2,50 €
(62)	Backkartoffel (mit Sauerrahm)	3,00 €
(63)	Pfeffersauce	2,50 €
(66)	Beilagensalat	4,00 €

DESSERTS

(45)	Requesón Con Miel Quarkeiskrem mit Mandeln und Honig	6,00 €
(46)	Tartufo Eis	6,50 €

