

Dry Aged Beef aus der Region

Unter Dry Aged Beef versteht man das trocken am Knochen abgehangene Rindfleisch. Halbierte Rinderrücken von hoher Qualität lassen wir bei ca. 3 Grad 4-5 Wochen in unserem Kühlhaus reifen. Hierbei verdunstet ein großer Teil der Flüssigkeit, die im Fleisch eingebunden ist. Dadurch wird der Fleischgeschmack intensiver und es entsteht ein erheblicher Gewichtsverlust. Vor der Weiterverarbeitung wird die äußere trockene Schicht abgeschnitten.



Unsere Vorschläge für Sie:

Rib-Eye-Steak mit typischem Fettanteil	250 g	31,00
	350 g	37,00
Rumpsteak	200 g	30,50
	300 g	36,00
	400 g	41,50

Dazu servieren wir wahlweise: Dreierlei Dip
Bratenjus
Kräuterbutter

sowie eine Beilage Ihrer Wahl und einen bunten Salatteller

Beilagen: hausgemachte Spätzle
Pommes-frites
Kartoffelrösti
Salatplatte