

# US Prime Beef

Das American Beef ist ein zarte, hormon-unbehandeltes Beef von den besten Rindern des Wilden Westens. Die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethode bürgt für eine Spitzenqualität der US-Beef Rassen Angus und Hereford.

Nebraska Rib-Eye und Roastbeef Steak sind wegen der ausschließlichen Verfütterung von Mais (Corn Feeding) legendär im Geschmack.

## Filet Mignon 180g

das Wertvollste Stück!

Zart und sehr mager

40,00 €

## Sirloin Cut 300g

auch bekannt

als Rumpsteak mit Fettrand

als Geschmacksträger

36,00 €

## Rib Eye 400g

mit saftigem Fettauge

als Geschmacksträger und

starker Marmorierung

41,00 €

Wählen Sie Ihre Beilagen zu Ihrem Steak selbst:

Selleriepüree - Rosmarinkartoffeln - Kartoffelpüree - Pommes Frites

buntes Gemüse - Schmorzwiebeln - gemischter Salat

Kräuterbutter – hausgemachte BBQ Sauce

## US Burger 200g

mit hausgemachter Burgersauce, Schmorzwiebeln,

Tomate, Gurke und Cheddar im Sesambrötchen dazu Pommes Frites

18,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Steak:

2014 Black Print, Markus Schneider, Pfalz

Cuvée aus St.Laurent, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon

0,2l = 12,00 € 0,75l = 45,00 €