



# Prime Beef



**Irishen Angusrind** Das Fleisch ist von kräftiger roter Farbe, feinfaserig, schön marmoriert und auch nach dem Braten zart und saftig. Black Angus Beef stammt von den weiten Weidelandschaften Irlands. Durch die idealen klimatischen Verhältnisse auf der Insel können die Rinder von März bis Oktober eine lange Weideperiode genießen. Der Name „Angus“ stammt von der schottischen Grafschaft Angus, wo diese Rinder zuerst gezüchtet wurden. Von dort aus fand eine weltweite Verbreitung der schwarzen und hornlosen Rasse statt.

## Irish Black Angus



Rib- Eye	250g	25,80 €
Rib- Eye double für 2 Personen	500g	49,90 €



Rib Eye-Steak wird aus dem mageren Kern der Hochrippe geschnitten. Es zeigt einen deutlichen Fettkern, das Auge (Eye), das für den unvergleichlich, saftigen Geschmack sorgt

**Nebraska Beef** setzt Qualitätsmaßstäbe, die Feinschmeckerherzen weltweit höher schlagen lassen. Denn die Greater Omaha Packers (GOP) selektieren nur die besten Herden des mittleren Westens und nehmen sie in ihr Programm auf. Der Stammbaum eines jeden Rindes wird dabei genauestens dokumentiert. Die auserwählten Tiere der Rassen Angus und Hereford wachsen langsam heran, werden ausschließlich mit bestem Weidegras, Getreide und Mais gefüttert und absolut hormonfrei großgezogen. Strenge Kontrollen gewährleisten die berühmte Prime und Choice-Klasse des Fleisches. Durch die 200 tägige Maisfütterung erhält das Fleisch seine wunderbare Marmorierung und eine exquisite, hauchfeine süßliche Nuance. Das buttrig-sahnige Aroma und die sanft schmelzende Konsistenz sind eine wahre Gaumenfreude.

## Nebraska Roastbeef



Entrecote	250g	28,50 €
Entrecote double für 2 Personen	500g	56,00 €
Surf & Turf Kleines Steak & 1/2 Hummerschwanz	180g	39,90 €



Roastbeef ist der magere Rinderrücken zwischen der Hochrippe und Hüfte gelegen. Aus dem Roastbeef werden das Entrecote, Sirloin und New York Strip geschnitten.

Wir servieren alle Steaks mit einer Soße und einer Kartoffelbeilage nach Wahl:

hausgemachte Kräuterbutter, Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise  
Baked Potato mit Sauerrahm, Kartoffelgratin, Pommes frites oder Steakhouse- Wedges

extra Soße	2,50 €	Butter- Maiskolben	3,50 €
extra Beilage	3,00 €	Beilagensalat	3,50 €