

„GOURMET STEAKS“

(Exklusiv bei Ihnen vor Ort gegrillt)

Steaks vom Rind:

(Sie können aus folgenden Edelrinderrassen wählen)

- Black Angus - Charolais aus Frankreich - Hereford Prime Beef -
- Wagyu - Amerikan Beef - Highland Cattle -

Steakvariationen:

- o Ribeye-Steak
- o Rumpsteak (Roastbeef)
- o Dry-aged Rumpsteak
- o Dry-aged Rip-Eye
- o Hüftsteak (Sirloin Steak)
- o T-Bone-Steak
- o Filetsteak (Chateaubriand)

Vom Bison:

- o Ribeye-Steak
- o Rumpsteak (Roastbeef)
- o Filetsteak (Chateaubriand)

Wir veredeln unsere Steaks mit feinsten hausgemachten Marinaden:

- Edelsenmarinade verfeinert mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer
- Marinade aus Bärlauch und feinen Kräutern
- Pfeffermarinade mit einem Schuss Cognac und etwas Dijon-Senf
- Kräutermarinade mit frischen Kräutern
- Zwiebelbuttermarinade mit leichter Knoblauchnote
- Mediterrane Basilikummarinade
- Chilimarinade mit Chiliflocken, Paprika und Knoblauch

Beilagen:

- o Ofenkartoffeln
- o Grillbaquette
- o Pilzpfanne mit frischen Kräutern in einer Schmandcreme
- o Grillgemüsepfanne mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Prinzessbohnen
- o Pommes
- o Blauschimmeldressing
- o Kräuterbutter

Saucen:

- o Pfeffersauce Madagaskar
- o Gorgonzolacremesauce
- o Pilzsauce mit gegrilltem Knoblauch
- o Senfsauce
- o Kräuter-Hollandaise
- o Kräuterbutter-Sauce
- o verschiedene Steaksaucen