

Unsere Steaks vom Lavagrill

Wir achten bei unserem Fleisch auf Nachhaltigkeit, Haltung und Tierwohl!



Unsere Empfehlung: Steak Tasting ca.225 g 39,90 €
ca.75g austr. Roastbeef/ca.75g argent. Filet/ca.75g US Ribeye

Spanien

Preso vom 100% Iberico Schwein ca.200 g 29,90 €
Nackenkern stark mamoriert und mind. 50% Eichelfütterung

Australien

Australisches Black Angus Roastbeef MS 3 (Striploin) ca.200 g 34,00 €
Jack Creek Farm ca.300 g 48,00 €

Australisches Wagyu F1 Steakhüfte MS 6-9 ca.200 g 37,00 €
Jack Creek Farm

Tomahawk Steak vom austral. Black Angus MS3+ ca. 1000 g 110,00 €
für 2 Personen oder auch alleine/Jack Creek Farm

USA/Nebraska

Gold Label US Beef Ribeye (Entrecôte) ca.250 g 51,00 €
GOP Prime Quality ca.350g 65,00 €

Gold Label US Beef Flap Meat (dickes Flank) ca.200 g 29,90 €
GOP Prime Quality

Argentinien

Argentinisches Black Angus Filet (Tenderloin) ca.200 g 37,50 €
ca.300 g 54,00 €

Deutschland

Hohenloher Rib eye (Entrecôte) ca.250g 45,00 €
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Beilagen (1 enthalten)

zusätzliche Beilage 4,50 €

Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Trüffel-Parmesan Pommes frites (zzgl. 2,00 €),
Süßkartoffel-Pommes, Bratkartoffeln, frisches Gemüse, Beilagensalat

Unsere Dip`s (1 enthalten)

zusätzlicher Dip 2,00 €

Kräuterbutter, Trüffel Mayonnaise, Wasabi Mayonnaise, Sriracha-Chili Mayonnaise
Chimichurri, Bone Suckin Sauce, BBQ Sauce, Tomatenchutney nach Hausrezept

Steak Temperatures / Garstufen

Deutsch	English	Francaise	C° Kern	Fleischkern
stark blutig	rare	bleu	35° / 40°	fast roh / fast kalt
blutig	medium rare	saignant	50° / 55°	roh / warm
rosa	medium	anglaise	60° / 65 °	rosa / Fleischsaft gebunden
durch	well done	bien cuit	75° / +	leicht rosa / sehr warm



rare



medium



medium rare



well done