

# Unsere Steaks vom Lavagrill

Wir achten, bei unserem Fleisch, auf Nachhaltigkeit, Freilandhaltung und Herkunft!



<b>Presa vom 100% Iberico Schwein</b> Nackenkern stark marmoriert und mind. 50% Eichelfütterung	ca.200 g	29,90 €
<b>Unsere Empfehlung: Steak Tasting</b> ca.80g austr. Roastbeef/ca.80g argent. Filet/ca.80g US Ribeye	ca.240 g	39,90 €
<b>Australisches Black Angus Roastbeef MS 3 (Striploin)</b> Jack Creek Farm	ca.200 g ca.300 g	31,00 € 44,00 €
<b>Arg. Black Angus Filet (Tenderloin)</b>	ca.200 g ca.300 g	36,90 € 52,00 €
<b>Nebraska US Beef Ribeye (Entrecôte)</b> GOP Prime Quality	ca.300 g ca.400g	51,00 € 65,00 €
<b>Nebraska US Beef Filet (Tenderloin)</b> GOP Prime Quality	ca.200 g ca.300 g	53,00 € 72,00 €
<b>Austr. Wagyu F1 Steakhüfte MS 6-9</b> Jack Creek Farm	ca.200 g	34,00 €
<b>Tomahawk Steak vom australischen Black Angus MS3+ für 2 Personen oder auch alleine</b>	< 1000 g	99,00 €

### Beilagen und Dip's ( je 1 enthalten )

zusätzliche Beilage 4,50 € / zusätzlicher Dip 2,00 €

Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Trüffel-Parmesan Pommes frites (zzgl. 2,00 € ),

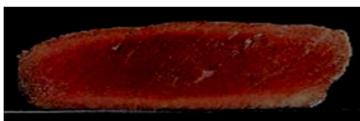
Bratkartoffeln, Süßkartoffel-Pommes, frisches Gemüse, kleiner Beilagensalat

hausgemachte Kräuterbutter, Trüffel Mayonnaise, Wasabi Mayonnaise, 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