

Unsere Steaks vom Lavagrill

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



Presa vom 100% Iberico Schwein Nackenkern stark marmoriert und mind. 50% Eichelfütterung	ca.200 g	29,90 €
Unsere Empfehlung: Steak Tasting ca.80g austr. Roastbeef/ca.80g argent. Filet/ca.80g US Ribeye	ca.240 g	39,90 €
Australisches Black Angus Roastbeef MS 3 (Striploin) Jack Creek Farm	ca.200 g ca.300 g	32,00 € 46,00 €
Argent. Black Angus Filet (Tenderloin)	ca.200 g ca.300 g	36,90 € 53,00 €
Nebraska US Beef Ribeye (Entrecôte) GOP Prime Quality	ca.300 g ca.400g	51,00 € 65,00 €
Nebraska US Beef Filet (Tenderloin) GOP Prime Quality	ca.200 g ca.300 g	53,00 € 72,00 €
Austr. Wagyu F1 Steakhüfte MS 6-9 Jack Creek Farm	ca.200 g	36,00 €
Tomahawk Steak vom australischen Black Angus MS3+ für 2 Personen oder auch alleine	< 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