

Unsere Steaks vom Lavagrill

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



Unsere Empfehlung: Steak Tasting

ca.75g austr. Roastbeef/ca.75g argent. Filet/ca.75g US Ribeye

ca.225 g

39,90 €

Spanien

Presa vom 100% Iberico Schwein

Nackenkern stark marmoriert und mind. 50% Eichelfütterung

ca.200 g

29,90 €

Australien

Australisches Black Angus Roastbeef MS 3 (Striploin)

Jack Creek Farm

ca.200 g

34,00 €

ca.300 g

48,00 €

Tomahawk Steak vom austral. Black Angus MS3+

für 2 Personen oder auch alleine/Jack Creek Farm

ca. 1000 g

110,00 €

USA/Nebraska

Gold Label US Beef Ribeye (Entrecôte)

GOP Prime Quality

ca.250 g

51,00 €

ca.350 g

65,00 €

Gold Label US Beef Flap Meat (dickes Flank)

GOP Prime Quality

ca.200 g

29,90 €

Argentinien

Argentinisches Black Angus Filet (Tenderloin)

ca.200 g

37,50 €

ca.300 g

54,00 €

Beilagen (1 enthalten)

zusätzliche Beilage 4,50 €

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

Unsere Dip`s (1 enthalten)

zusätzlicher Dip 2,00 €

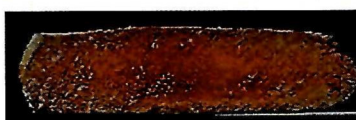
Kräuterbutter, Trüffel Mayonnaise, Sriracha-Chili Mayonnaise
Chimichurri, Bone Suckin Sauce, BBQ Sauce

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



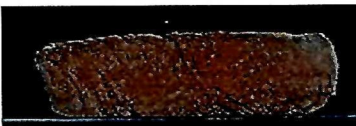
rare



medium



medium rare



well done