

Unsere Steaks vom Lavagrill



Unsere Empfehlung: Steak Tasting ca.80g austr. Roastbeef/ca.80g argent. Filet/ca.80g US Ribeye	ca.240 g	34,50 €
Australisches Black Angus Roastbeef MS3(Striploin)	200 g 300 g	28,50 € 39,90 €
Arg. Black Angus Filet (Tenderloin)	200 g 300 g	33,50 € 46,90 €
Nebraska US Beef Ribeye (Entrecôte) GOP Prime Quality	300 g 400g	37,90 € 49,50 €
Nebraska US Beef Filet (Tenderloin) GOP Prime Quality	200 g 300 g	41,50 € 56,90 €
Austr. Wagyu Roastbeef (Striploin) MS 6 Jack Creek Farm	200 g 300 g	54,90 € 75,90 €
Tomahawk Steak vom australischen Black Angus dryage für 2 Personen oder auch alleine	< 1000 g	81,90 €

Beilagen und Dip's (je 1 enthalten)

zusätzliche Beilage 3,50 € / zusätzlicher Dip 1,50 €

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

Bratkartoffeln, Süßkartoffelecken, frisches Gemüse, kleiner Beilagensalat

hausgemachte Kräuterbutter, Trüffel Mayonnaise, Wasabi Mayonnaise, Chili Mayonnaise

Chimichurri, Bone Suckin Sauce, BBQ Sauce, Tomatenchutney nach Hausrezept

Steak Temperatures / Garstufen

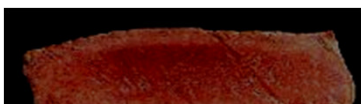
Deutsch	English	Francaise	C° Kern	Fleischkern
stark blutig	rare	bleu	35° / 40°	fast roh / fast kalt
blutig	medium rare	saignant	50° / 55°	roh / warm
rosa	medium	anglaise	60° / 65 °	rosa / Fleischsaft gebunden
durch	well done	bien cuit	75° / +	leicht rosa / sehr warm



rare



medium



medium rare



well done