

Unsere Steaks vom Lavagrill

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



Unsere Empfehlung: Steak Tasting

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

ca.225 g

39,90 €

Spanien

Preso 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 australischen Black Angus MS3+

für 2 Personen oder auch alleine/Jack Creek Farm

ca.1000 g

115,00 €

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, kleiner Beilagensalat

Unsere Dip`s (1 enthalten)

zusätzlicher Dip 2,00 €

hausgemachte 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