



Steakwochen

Besondere Cuts vom Grill

Wagyu Flank Steak aus Australien

„Innovativer Cut aus dem Rinderbauch – 180g besonders saftiger, einzigartige Marmorierung“

39,0

US Prime Beef Picanha "Tafelspitz"

„Intensiver Geschmack – 200g Südamerikanischer Grillklassiker“

29,0

US Prime Beef Filet „das Beste“

Unschlagbare Qualität – das beste Filet

200g 44,0 – 300g 62,0

US Prime Beef Hochrippe am Knochen

Top Marmorierung – für 2 Personen – am Knochen gereift - am besten Medium Rare – 800g

99,0

Beilagen

Kräuterbutter, Markbutter oder Chimichurri – **3,0**

Rosmarinpommes – **5,5** Erdäpfel-Selleriegratin – **6,5**

Trüffelpommes mit Parmesan – **7,9**

Stasta´s Gewürzpommes – **5,7**

Gegrillter roter Spitzpaprika – **6,5**

Wilder Brokkoli mit brauner Butter & Mandel – **6,9**