



## Steakwochen

### Besondere Cuts vom Grill

#### **Wagyu „Japan-Miyazaki“ 100g Beireid**

Grade A5 – „Perfektion & pures Vergnügen“  
Onsendotter – gerösteter Sesam - Junglauch

**38**

*„Sollte jeder Fleischliebhaber einmal probiert haben“*

#### **US Prime Beef Shortrib**

„Intensiver Geschmack – 24h am Knochen gegart  
US Grill Klassiker – perfekte Marmorierung

**36**

#### **US Prime Beef Filet „das Beste“**

Unschlagbare Qualität – das beste Filet – 200g  
**200g 46 – 300g 65**

#### **US Prime Beef Hochrippe am Knochen**

Top Marmorierung – für 2 Personen – am Knochen  
gereift - am besten Medium Rare – 1000g

**105**

### Beilagen

Kräuterbutter, Sauce Bernaise oder Chimichurri **3**

Hausgemachtes Erdäpfel-Kräutergratin - **7**

Rosmarinpommes - **6**

Trüffelpommes mit Parmesan – **8,5**

Stasta´s Gewürzpommes - **6**

Gegrillter roter Spitzpaprika – **7**

Wilder Brokkoli mit brauner Butter & Mandel **7**