



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**