

- | | |
|---|----------------|
| 54 Rumpsteak ca. 200 g | 25,20 € |
| Kräftig im Geschmack | |
| 55 Rumpsteak ca. 300 g | 30,70 € |
| Kräftig im Geschmack | |
| 56 Filetsteak ca. 200 g | 29,80 € |
| Das Beste und zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei | |
| 57 Filetsteak ca. 300 g | 35,90 € |
| Das Beste und zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei | |
| 500 Rib-Eye-Steak (Entrecôte) ca. 250 g | 31,70 € |
| Mit etwas Fett marmoriert, daher besonders saftig und zart | |
| 501 Hüftsteak ca. 200 g | 20,90 € |
| Aus der Rinderkeule, fettfrei, saftig gegrillt mit herzhaftem Eigengeschmack | |

Zu allen Steaks servieren wir Folienkartoffeln oder Pommes und
knuspriges Kräuter-Baguette

Wie können die Steaks zubereitet werden:

- Englisch:** schnell und kurz angebraten
- Medium English:** etwas länger als Englisch angebraten, innere
Fleischtemperatur übersteigt nicht 45°C
- Medium:** 1-2 Minuten länger gebraten, wird die Kruste dicker,
der Kern ist noch saftig
- Well Done (Durch):** weitere 2 Minuten länger gebraten, wird die Kruste
fest und der Fleischsaft ist hell und klar

Serviert in einer heißen gusseisernen Pfanne