

BLACK - ANGUS



BLACK-ANGUS-RINDER AUS SÜDOST-IRLAND VOM FAMILIENBETRIEB „FUNDER“.

Die Rinder stehen dort auf der Weide,
danach sind sie in großzügigen Stallungen untergebracht,
wo sie mit über 80 Prozent Grasanteil gefüttert werden.
Der Salzwassergehalt in der Luft und auf dem Gras ist gesund und
sorgt für eine besondere Geschmackskomponente beim Fleisch.

RIBEYESTEAK TOMAHAWK

1,3 kg. Ribeyesteak am Knochen gebraten für 2 bis 3 Personen,
mit Salat, Knoblauchröstbrot, Baked Potatos
und verschiedenen Saucen.

84,00 €

FLAPSTEAK FLAPSTEAK

550 gr. Tranchiertes Flapsteak auf gebratenem Gemüse „Fajita“
Tortillabrot, Salsa, Guacamole und Creme Fraiche.

29,50 €

FLAPSTEAK CEASAR`S SALAT

Tranchiertes Flapsteak vom Lavagrill,
Römersalat mit Kirschtomaten, Parmesan,
Croutons und Ceasar`s Dressing.

19,90 €

BLACK-ANGUS-BURGER LADY

160 Gramm gegrilltes Rinderhack
mit gehobeltem Parmesan, Gurkenrelish
Ruccola und Tomaten, im knusprigem Chiabatta.
Dazu hausgemachte Kartoffelecken und zweierlei Dip.

A, C, F, G, I, J ※ 17,90 €

BLACK-ANGUS-BURGER GENTLEMAN

200 Gramm gegrilltes Rinderhack
mit Cheddarcheese, knusprigem Bacon,
geschmorten Zwiebeln und Jalapenos,
Mango-BBQ und einer Zwiebel-Senfsauce.
Dazu hausgemachte Kartoffelecken
und zweierlei Dip.

A, C, F, G, I, J, K ※ 19,90 €