

BEEF & GRILL

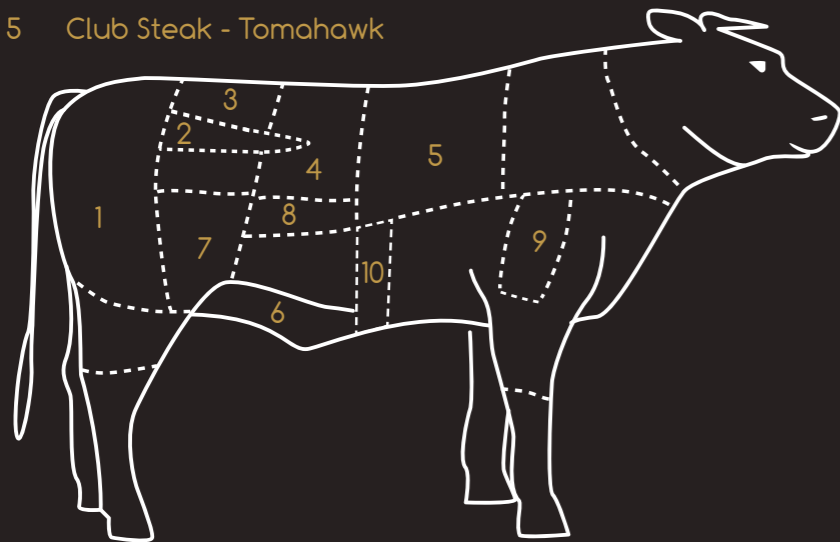
on table

TOMAHAWK T-BONE STEAK COSTATA

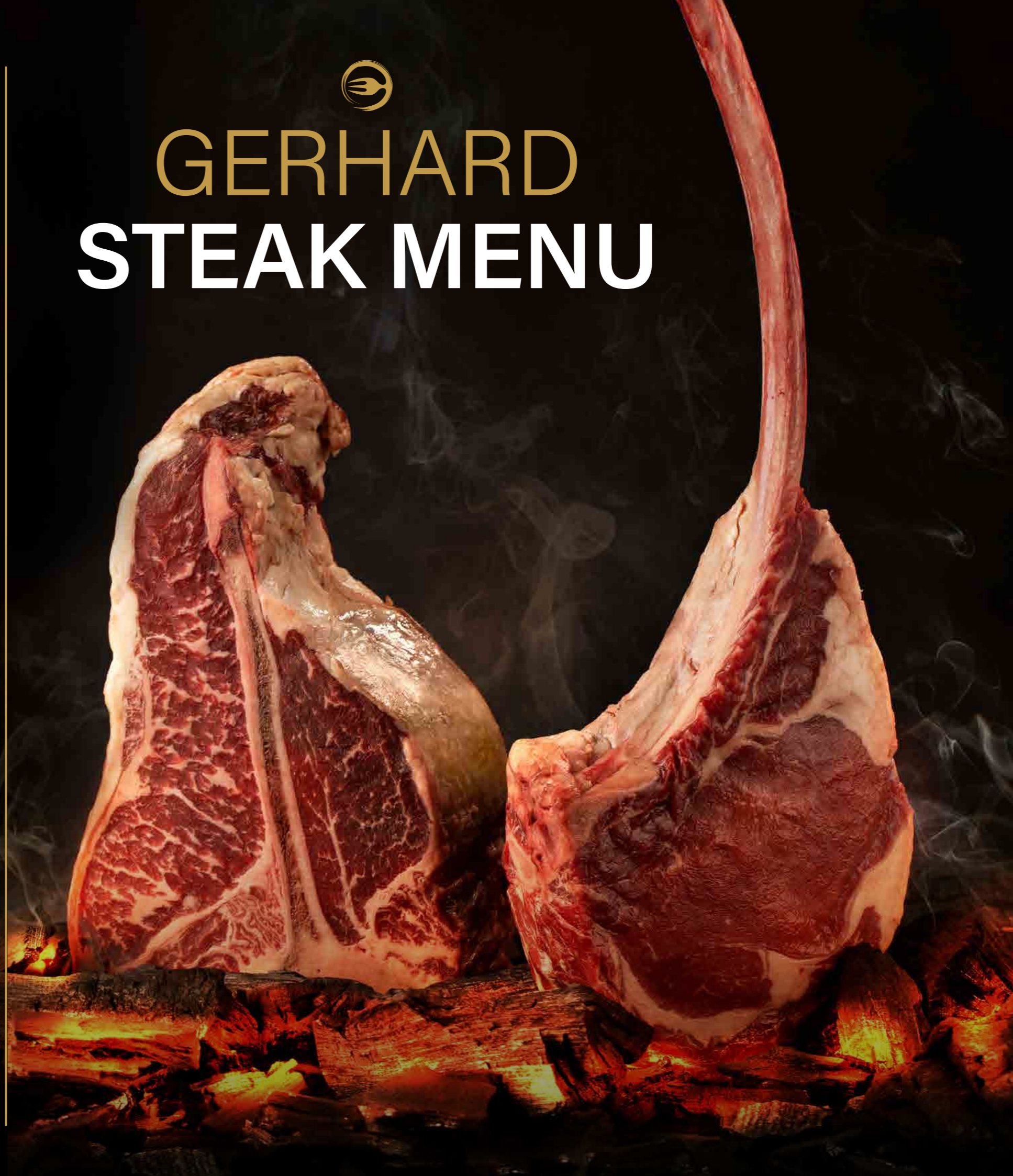
auf heisser Gussplatte serviert
servito su una piastra di ghisa calda

ca. 700-1000g
6€ | 100g

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1 Round Steak | 5 Ribeye |
| 2 Filet-Tenderloin | 6 Flanksteak |
| 3 Rumpsteak | 7 Top Butt Flap - Bavette |
| 2+3 Porterhouse Steak | 8 Hanging Tender/Onglet |
| 2+4 T-Bone Steak | 9 Flat Iron Steak |
| 4+5 Club Steak - Costata | 10 Skirt Steak |
| 5 Club Steak - Tomahawk | |



GERHARD STEAK MENU



RIBEY STEAK

vom Herford Rind aus Irland
Ribeye Steak del bovino Hereford irlandese

Hereford | ca. 400g
35 €

TENDERLOIN - FILET STEAK

Edelstes Teilstück des Rindes | besonders zart
Taglio di manzo finissimo e particolarmente tenero

Simmenthaler Fleckvieh | ca. 200g
27 €

RUMPSTEAK

Der Steak-Klassiker vom irischen Weiderind
La bistecca classica del bovino Hereford irlandese

Hereford | ca. 250g
26 €

TOP BUTT FLAP - BAVETTE

Die Empfehlung unter Fleischliebhabern
La consigliato tra gli amanti della carne

Black Angus | ca. 350g
32 €

SKIRT STEAK

Intensive Fettmarmorierung... ein echter Genuss für Kenner
Una marmorizzazione intensa - un vero piacere per intenditori

Black Angus | ca. 220g
27 €

FLANK STEAK

Moderner Special-Cut vom Herford Rind aus Irland
Una bistecca del bovino Hereford irlandese

Hereford | ca. 300g
26 €

HANGING TENDER/ONGLET

Exzellentes, geschmackvolles Fleisch
mit hohem Marmorierungsgrad
Carne eccellente e saporita con un alto grado di marmorizzazione

Black Angus | ca. 280g
28 €

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT Il nostro chef consiglia



„COSTATA“

VOM FLÄMINGER STROHSCHWEIN

Rasse Douroc | 40 Tage gereift im Dry Ager
Razza Douroc | 40 giorni maturato in Dry Ager
ca. 400g
27 €

WÄHLE DEINE BEILAGE SCEGLI IL TUO CONTORNO

Pommes | patate fritte
Süßkartoffel-Pommes | patate dolci
American Potatoes
Salat | insalata

