

DRY AGE *Experience the perfect steak*

*Das trocken abgehangene Rind liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte **Dry Aging**, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.*

„Beef needs aging. And aging needs time. Dry Aging - translated “to mature dry” - is the traditional way of aging meat to produce an extraordinary tender and intense flavor. A technique, many decades old, through which beef reaches the highest possible grade.”

Simmentaler Fleckvieh

Das Fleckvieh geht zurück auf einige alte Landrassen in der Schweiz. Bereits seit über 1.400 Jahren wurde das Simmentaler Fleckvieh dort gezüchtet. Ab 1835 züchtete man diese Rasse auch in Deutschland.

The Fleckvieh cattle's history goes back to an old country breed in Switzerland. For more than 1400 years the Simmental Fleckvieh has been bred there. Since 1835 this breed has been cultivated in Germany.

Simmentaler Fleckvieh in unserem Dry Ager gereift. Simmental cattle aged in our dry ager.

Herkunft: Regional Rhön, Deutschland / Origin: Regional Rhoen, Germany

Wählen Sie Ihren Cut / Select your cut

Porterhouse-Steak 19,00 pro 100g / per 3,5oz

T- Bone-Steak 18,00 pro 100g / per 3,5oz **Club-Steak** 17,00 pro 100g / per 3,5oz

BEST CUT Prime Steer

„Am Ende der Welt“ in Neuseeland stehen den Angus Rindern dank des milden Klimas das ganze Jahr über ausreichend große Weideflächen mit saftigem Gras und klarem Wasser permanent zur Verfügung. Beste Voraussetzungen für erstklassiges, vollmundiges und fein marmoriertes Rindfleisch sind garantiert.

"On the other side of the world", in New Zealand, the Angus cattle enjoy, due to the mild climate, sufficient large pastures, lush grass and clear water throughout the year. The best conditions for first-class, full-bodied and finely marbled beef are guaranteed.

Filet 21,00 pro 100g / per 3,5oz

Mager, zart
lean, tender

Roastbeef 16,00 pro 100g / per 3,5oz

aus dem hinteren Rücken mit Fettrand
from the back with fat edge

MAKE IT YOUR SIZE

bestimmen Sie die Größe selbst

Freuen Sie sich auf Premium-Qualität! Und nicht nur das: Entscheiden Sie, wie groß Ihr Fleisch- oder Fisch-Stück sein soll und schneiden Sie sich die Scheibendicke selbst ab. Es ist keine einfache Entscheidung, aber eine durch und durch köstliche.

Choose your preferred piece of meat or fish, decide on the size and let our chefs prepare it for you. It's not an easy choice, but a delicious one.

U.S. Hochrippe 18,00 pro 100g / per 3,5 oz **Prime rib**

Herkunft: USA IBP, 120 Tage Feedlot

Rasse: Hereford-Angus Kreuzung

Origin: USA IBP, 120 days feedlot

Breed: Hereford-Angus cross

Thunfisch 18,00 pro 100g / per 3,5 oz **Tuna**

Herkunft: Malediven

Fangtechnik: Pole & Line

Origin: Maldives

Catch technique: Pole & Line