

Mit "FEERSISCH RIND" entdeckt man eine nordische Fleischqualität, die höchsten Fleischgenuss garantiert. Die Rinder leben in Norddeutschland in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die norddeutsche Natur ihnen bietet. Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das "FEERSISCH RIND" aus. Die Marke "FEERSISCH RIND" ist ein Spitzenprodukt und unterliegt einer Vielzahl von Qualitätsvorgaben. Die Zuchtbetriebe verpflichten sich zu strenger Zucht-und Fütterungsregeln, die regelmäßig überwacht werden. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität.

RUMPSTEAK ~ 200 GR. mit Fettrand	32	ZU ALLEN STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN 2 BEILAGEN UND 1 SAUCE NACH WAHL	
RUMPSTEAK ~ 300 GR. mit Fettrand	39	SAUCEN Paprika-Limettenbutter	Café de Paris
FILETSTEAK ~ 220 GR.	42	Romesco Dip	Pfeffersauce
RIB EYE ~ 350 GR.	49	BEILAGEN <i>Kartoffel-Lauch Gratin</i>	Pommes frites
LAMMRÜCKEN	32	Chili-Cheese Bacon Fries	Wedges
		Spinat-Zitronen Risotto Bruschetta	gegrillte Pilze



BLEU I RARE I STARK BLUTIG

Bei dieser Garstufe ist nur die äusserste Schicht leicht angebraten und der Kern sieht noch aus wie rohes Fleisch.

À POINT | MEDIUM | ROSA

Bei dieser Garstufe geht der bräunliche Anteil tiefer und das Innere ist jedoch immer noch rosa.

SAIGNANT | MEDIUM RARE | BLUTIG

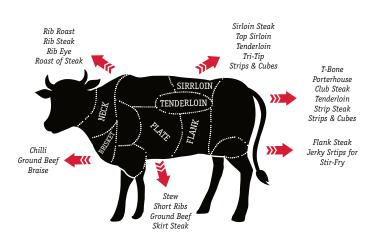
Bei dieser Garstufe ist die äußerste Schicht angebraten und bereits bräunlich verfärbt, der Kern ist dunkelrot.

BIEN CUIT | WELL DONE | DURCH

In der Garstufe ist das Fleischstück komplett durchgebraten und bis in den Kern bräunlich verfärbt.

~~~





With "FEERSISCH RIND" you discover a Nordic meat quality that guarantees the highest meat enjoyment. The cattle live in northern Germany in untouched, lush nature. They move around freely for the most part and only eat what nature in northern Germany offers them. The fine meat taste and good marbling characterize the "FEERSISCH RIND". The "FEERSISCH RIND" brand is a top-quality product and is subject to a large number of quality specifications. The farms are committed to strict breeding and feeding rules, which are regularly monitored. This results in meat of first-class quality.

| RUMP STEAK ~ 200 GR. mit Fettrand | 32 | ALL STEAKS ARE SERVED WITH 2 SIDE DISHES AND 1 SAUCE OF YOUR CHOICE |                               |
|-----------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| RUMP STEAK ~ 300 GR. mit Fettrand | 39 | <b>SAUCES</b> bell pepper-lime butter romesco dip                   | café de Paris<br>pepper sauce |
| FILLET STEAK ~ 220 GR.            | 42 |                                                                     |                               |
| RIB EYE ~ 350 GR.                 | 49 | SIDE DISHES  potato mountain cheese gratin                          | french fries                  |
| SADDLE OF LAMB                    | 32 | chili-cheese bacon fries<br>spinach-lemon risotto<br>bruschetta     | wedges<br>grilled mushrooms   |



## **BLEU | RARE**

At this cooking stage, only the outermost layer is lightly browned and the center still looks like raw meat.

# À POINT | MEDIUM | PINK

At this cooking stage, the brownish part goes deeper and the inside is still pink.

## SAIGNANT | MEDIUM RARE

At this cooking stage, the outer layer is browned and already brownish in color, the core is dark red.

# **BIEN CUIT | WELL DONE**

When cooked, the piece of meat is completely cooked through and browned to the core.