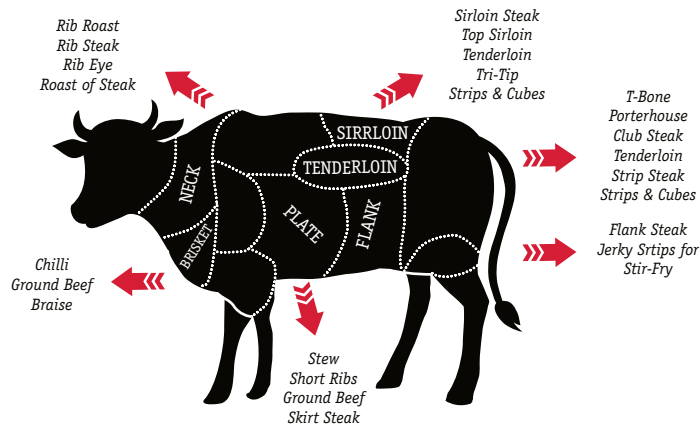




★ STEAKKARTE ★



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. <i>mit Fettrand</i>	28
RUMPSTEAK ~ 300 GR. <i>mit Fettrand</i>	35
FILETSTEAK ~ 220 GR.	38
KALBSTOMAHAWK ~ 350 GR.	59
LAMMKARREE	29

**ZU ALLEN STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN
2 BEILAGEN UND 1 SAUCE NACH WAHL**

BEILAGEN	
<i>Kartoffel-Zwiebelpüree</i>	<i>Pommes frites</i>
<i>Süßkartoffel Pommes</i>	<i>Wedges</i>
<i>gegrillte Champignons</i>	<i>wilder Brokkoli</i>
<i>Speckbohnen</i>	

SAUCEN
<i>Paprika-Limettenbutter</i>
<i>Salsa Verde</i>
<i>Barolojus</i>
<i>Rotweinbutter</i>

★ GARSTUFEN ★

BLUE | RARE | STARK BLUTIG

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

SAIGNANT | MEDIUM RARE | BLUTIG

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

À PPOINT | MEDIUM | ROSA

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

BIEN CUT | WELL DONE | DURCH

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

