

UWE & ULI – STEAKHOUSE STYLE

Garstufen wahlweise:

welldone – medium well – medium – medium rare – rare

Rinderfilet – Neuseeland

200g – Rohgewicht

44 €

300g – Rohgewicht

52 €

Entrecôte – Arg. Grain fed

300g – Rohgewicht

43 €

400g – Rohgewicht

51 €

Bison Roastbeef – Canada

300g – Rohgewicht

45 €

400g – Rohgewicht

54 €

Lammkarree – Wales

Ca. 300g – Rohgewicht

43 €

Hohe Rippe von der Färsе Dry age – Deutschland

ca. 1200 g (ca. 45 min.)

für 2 Pers. 89 €

Beilagen p.P.

7 €

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Kartoffelgratin

Pommes

Geschmolzene Champignons mit Kräutern

Blattspinat

rote Balsamico-Honig-Zwiebeln

Caesar Salad

Speckbohnen

Uwe's Lieblings-Beilagen p.P.

"Rossini" Gänseleber & Trüffel

21 €

Halber gegrillter Hummer

28 €

getrüffeltes Kartoffelschnee

14,50 €

Sauce Béarnaise

7 €

Portwein-Rindermark-Jus

7 €

Trüffelpommes

14,50 €

Saucen p.P.

3,50 €

Kräuter-Butter

Pfefferjus

BBQ Sauce