Allgäu Selection

Regional. Authentisch. Aus unserer Küche.

DRY AGED

Ein gutes Steak braucht seine Zeit.
Je nach Cut kann die Zubereitung bis zu 1 h 15 min dauern.

Porterhouse Steak	85.00/kg
T-Bone Steak	80.00/kg
Roastbeef am Knochen	75.00/kg
Entrecôte am Knochen	78.00/kg

Unsere Fleischspezialitäten werden individuell nach Gewicht angeboten und direkt am Tisch für Sie tranchiert. Die angegebenen Preise verstehen sich pro Kilogramm, der Endpreis richtet sich nach dem Gewicht des ausgewählten Stücks.
Unser Serviceteam berät Sie hierzu gerne persönlich.

SUCHEN SIE SICH IHRE LIEBLINGSBEILAGEN DAZU AUS:

Beilagen

Mediterranes Grillgemüse	6.50
Wilder Brokkoli [G]	7.00
Beilagensalat [A,H,I,J]	6.50
Steakhouse Pommes [A]	6.00
Trüffelpommes mit Parmesan [A]	9.00
Cremiges Kräuterrisotto [G,I]	7.00

Butterspezialitäten

Wildkräuterbutter [G]	4.00
Café de Paris Butter [G,I,D]	4.50

Soßen

Kalbs-Jus [I,L]	4.50
Safran Soße [G,I]	4.50

Weitere Beilagen finden Sie in unserer Speisekarte.

Von Madame Butterzart bis zu weiteren ausgewählten Fleischspezialitäten– bei uns wählen Sie Ihr Fleisch selbst aus und entscheiden, wie es zubereitet werden soll. Entdecken Sie die Vielfalt hochwertiger Fleischsorten und erleben Sie, wie sorgfältige Reifung und richtige Zubereitung den individuellen Geschmack jedes Stücks unterstreichen.

Um Ihre Wartezeit am Abend zu verkürzen, können Sie Ihr Steak gerne beim Serviceteam vorbestellen und uns Ihre gewünschte Servierzeit mitteilen.

Preise in Euro