



## **Hildebrand Steakkarte**

Was brauchen wir dafür?

An erster Stelle steht das Produkt, hierfür verwenden wir nur **Premium Beef**. Größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack durch ausgeprägte Marmorierung.

Danach kommen die **Dry Ager** zum Einsatz:

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt und erlangt dadurch mehr Geschmack und Zartheit.

### **Das Beefen:**

Der Beefer ist ein Hochleistungs-Infrarotgrill, der über 800 Grad erreicht. Durch die viel höheren Temperaturen gegenüber 200 bis maximal 400 Grad bei üblichen Grillgeräten, lassen sich beim Beefen in sehr kurzer Zeit eine außergewöhnliche Textur und hohe Aromadichte erzeugen. Dadurch wird das Steak sehr viel schneller knusprig und das Fleisch bleibt innen zart.

**Zu allen Steaks servieren wir:**

Kräuterbutter; kalte Steaksoße; Pfeffersoße, Bratensoße oder Bearnaise;  
dazu ein Salat vom Büfett

<b>Roastbeef Südamerika:</b>	Ladies Cut 200gr	€	23,00
	Gents Cut 250gr	€	26,00
<b>Roastbeef (gereift aus D):</b>	Ladies Cut 200gr	€	26,00
	Gents Cut 250gr	€	31,00
<b>Rinderfilet Argentinien</b>	Ladies Cut 200gr	€	27,00
	Gents Cut 250gr	€	33,00
<b>Rinderfilet USA</b>	Ladies Cut 200gr	€	34,00
	Gents Cut 250gr	€	41,00

**Beilagen: Curly Fries; Pommes; Spätzle; Kartoffelgratin; Speckbohnen je 4 €**

**Unsere Steak-Special für 2 Personen** (letzte Bestellannahme 20Uhr)  
**(inklusive Salate, versch. Soßen, Gemüse und reichlich Beilagenmix)**

**Tomahawk:** (Garzeit ca. 45Minuten)

Deutschland (mindestens 1kg mit Knochen) € 74,00

**Roastbeef 550gr:**

Blockhouse Südamerika € 70,00

Steak No 1 Dry Ager aus Deutschland € 74,00

**Chateaubriand(Rinderfilet) 500gr:**

Blockhouse Südamerika € 78,00

Blockhouse USA € 93,00

Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Beefen!