

FLEISCHESLUST

POWERED BY OTTO GOURMET

In Kooperation mit Deutschlands „Fleischpapst“ Wolfgang Otto haben wir für Sie eine Auswahl der besten und aromatischsten Fleischsorten erarbeitet. Sie bekommen bei uns den puren und unverfälschten Genuss, ein „ordentliches“ Stück Fleisch auf dem Teller!

American Porterhouse Steak – ca. 800 g

Peter Meyer´s Farm, Nebraska / 30 Tage gereift



79 €

Dieses Black Angus Porterhouse stammt ausschließlich aus Freilandaufzucht. Gefüttert wird nur mit Weidegras, Mais, Alfalfa, Heu, Maische und Mineralien. Das Porterhouse Steak wird, ähnlich wie das T-Bone Steak, durch den Knochen in T-Form gekennzeichnet. Da es aber weiter aus dem hinteren Rückenbereich geschnitten wird als das T-Bone, hat es einen deutlich größeren Filetanteil. Dafür ist der Roastbeefanteil beim Porterhouse kleiner. Kann auch zu zweit gegessen werden.

Hereford Ribeye „Dry-Aged Prime“ – ca. 280 g

Irland / 3 Wochen am Knochen gereift

39 €

Saftiges, frisches grünes Gras auf den Weiden Irlands von März bis Oktober – das ist das Futter der Herefordrinder. Ihr Fleisch dient als Grundlage für das Dry-Aging, ein besonders Reifeverfahren, bei dem das Fleisch 21 Tage trocken am Knochen reift. Bis vor knapp 40 Jahren war dies die gängige Methode, Fleisch essbar zu machen. Dann entdeckte die Fleischindustrie die „Vorteile“ des (geschmacksarmen) Wet-Aging, das heute bei 99% aller geschlachteten Tiere angewendet wird. Für das aufwändige Dry-Aging-Verfahren werden heute nur noch die hochwertigen Rückenstücke verwendet. So hängt dieses Ribeye in Reifekammern unter kontrollierten Bedingungen bei 85% Luftfeuchtigkeit, in der Regel 21 Tage lang. Das Ergebnis ist ein ungemein saftiges und geschmacksintensives Fleisch, wie Sie es nur noch in den weltweit Top Steakhäusern finden.

American Strip Loin „Prime“ – ca. 280g

Peter Meyer´s Farm, Nebraska / 30 Tage gereift

39 €

Das Strip Loin stammt aus dem hinteren Rücken und ist auch bekannt als Roastbeef oder Rumpsteak. Egal, wie man es nennt, man erkennt das Stück immer am deutlich sichtbaren Fettrand. Dieser wird beim Braten NICHT entfernt, da er maßgeblich für die Saftigkeit des Fleisches verantwortlich ist. Wie das Ribeye stammt auch das Strip Loin „Prime“ vom Vorzeigebetrieb Peter Meyer´s Farm aus Nebraska.

American Tri-Tip

„Bürgermeisterstück“ – ca. 300 g

Dan Morgan Ranch / Nebraska / 30 Tage gereift

29 €

Das beste Stück für den Bürgermeister! Aufgrund seines besonders feinen Geschmacks war dieses Stück in der Vergangenheit, nicht zuletzt auch wegen des hohen Preises, für die wichtigen Personen der Dorfgemeinschaft reserviert. Dies führte zu seinem Namen „Bürgermeister oder Pastorenstück“. Nur erfahrene Fleischer sind in der Lage, dieses spezielle Stück Fleisch in seiner markanten Form herauszulösen. Es stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel des schwarzen Wagyu Rindes der Dan Morgan Ranch in Nebraska.

Hereford Tenderloin (Filet) – ca. 180 g / 300 g

Irland / 21 Tage gereift

180g 29 € / 300g 42 €

Die Rinderrasse Hereford gehört zu den wenigen Rinderrassen, die eine hohe Marmorierung bei reiner Grasfütterung erzeugen. Durch die feinen Fettäderchen erhält das Hereford Beef einen abgerundeten Fleischgeschmack. Die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands ermöglichen es, dass die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden. Hohe Luftfeuchtigkeit & Irischer Dauerregen halten das Gras saftig und grün und bilden somit eine ideale Futtergrundlage. Die amerikanische Bezeichnung Tenderloin ist bei uns als Filet bekannt und liegt unter dem Rückenmuskel, ein Bereich der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager.

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen kleinen **Cesar´s Salad** sowie **American Big-Fries** und eine kleine Schale mit wahlweise **Sauce Béarnaise**, **Pfeffersauce** oder **Kräuterbutter**.