

Dry Aged Weeks 2024



Vorweg:

Dry Aged Carpaccio | Kräutersaitlinge | Estragoncreme
Chicoree Chiffonade
Dry Aged Thunfisch Bowl | Sesam | Avocado | Maracuja
Buchenpilze

Wahl aus dem Dry Ager:

US Filet	ca. 200 g
Argentinisches Entrecote	ca. 250 g
Schottisches Lachsfilet	ca 200 g

Porterhouse Steak	mind. 700 g	Aufpreis 50 EUR
T-Bone Steak	mind. 700 g	Aufpreis 45 EUR
New York Cut (Rücken)	mind. 700 g	Aufpreis 40 EUR
Kotlette	mind. 700 g	Aufpreis 35 EUR

Beilagen:

Speckbohnen
Wilder Brokkoli

Sättigungsbeilagen:

Beurre Noisette Püree
Trüffel Pommes

Dessert:

Mandel Financier | Apfelsorbet | Birne

Preis: ab 65 € pro Person