

BBQ Grill Karte

Wir grillen für Sie auf Hickory-Holzkohle
live im Big Green Egg
Fisch, Kalb, Beef und Dry Aged Beef

| | |
|--|----------|
| <i>Tomahawk Steak, Irish Prime (1000 g für 2 Personen)</i> | € 76 |
| <i>Roastbeef (Pommersches Rind) super zart, Dry Aged 300 g</i> | € 38 |
| <i>Kalb T-Bone Steak, schöner Filet Anteil 400 g</i> | € 42 |
| <i>Gegrilltes Argentinisches Roastbeef 220 g</i> | € 32 |
| <i>Australisches Rinderfilet, grain feed, butterzart (120 g oder 200 g)</i> | € 36 /42 |
| <i>US Beef Onglet Steak, wunderbar zartes grain feed Fleisch (Hanging Tender) 180 g</i> | € 32 |
| <i>Tuna Steak vom Grill (Yellowfin). 160 g</i> | € 34 |
| <i>Ganzer Canadischer Hummerschwanz ca. 140 g halbiert, vom Holzkohlegrill (ausgelöst)</i> | € 38 |
| <i>Filet vom Färöer Lachs auf Zedernholzbrett im Rauch gegrillt 160 g</i> | € 28 |

*Alle Fleischgerichte werden mit Gewürzbutter und Antipasti Gemüse serviert.
Fischgerichte mit Antipasti Gemüse und Tomaten-Olivenemulsion.*

Wählen Sie eine Beilage:

*Süßkartoffel in der Folie gegart mit Sauerrahm
Süßkartoffelstampf mit Fetakäse, Olivenöl und Chili
Amazing Fries mit Parmesan und Trüffelöl*