



STEAK-WELTREISE

Alle gegrillten Steaks verfeinern wir auf Wunsch mit einer schmackhaften Sauce

☞ Grüne Pfeffersauce // ☞ Gorgonzolasauce // ☞ Barolo-Rotweinsauce // je € 3,00

N Z L ☞ **FILETTO DI MANZO NEOZELANDESE PRIME STEER "SILVER FERN FARMS" ALLA GRIGLIA** ca. 200 g € 31,00
 Neuseeländisches Premium Rinderfilet "Silver Fern Farms" vom Grill, Thymiankartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter ⁴⁾
 Grilled NZL Prime Steer Filet "Silver Fern Farms", Thyme Potatoes, Vegetables & Parsley Butter

ARGENTINA ☞ **FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA** ca. 200 g € 28,00
 Argentinisches Rinderfilet vom Grill, Thymiankartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter ⁴⁾ ca. 300 g € 38,00
 Grilled Argentinean Beef Filet, Thyme Potatoes, Vegetables & Parsley Butter

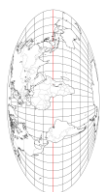
U S A ☞ **ENTRECOTE AMERICANO PRIME BEEF ALLA GRIGLIA** ca. 250 g € 34,00
 US Prime Beef Ribeye Steak vom Grill, Thymiankartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter ⁴⁾
 Grilled US Prime Beef Ribeye Steak, Thyme Potatoes, Vegetables & Parsley Butter

☞ **CHEF'S US BEEF BURGER – INTERPRETAZIONE BY BARDOLINO** ca. 200 g € 21,00
 US Beef Burger mit hausgemachter Sauce Bernaise und Ochsenherztomate, auf geröstetem Toast, gratiniert mit Parmigiano Reggiano DOP, dazu frische Kartoffel-Chips
 US Beef Burger with homemade Sauce Bernaise and Coeur De Boeuf Tomato on roasted Toast au gratin with Parmigiano Reggiano DOP served with fresh Potato Chips

FRANCE ☞ **CHATEAUBRIAND DI MANZO CHAROLAIS TRANCIATO A TAVOLA** ca. 600 g, für 2 Pers., pro Pers. € 56,00
 Chateaubriand vom Charolais-Rind am Tisch tranchiert, Thymiankartoffeln, Gemüse, Sauce Bernaise und Kräuterbutter ⁴⁾
 Charolais Beef Chateaubriand carved at the Table, Thyme Potatoes, Vegetables, Sauce Bernaise & Parsley Butter
 Die Charolais-Rinder sind stämmige, muskulöse Tiere. Das Filetstück wiegt im Ganzen 3 bis 4 kg. Aus diesem Grund ist der Durchmesser des Filets relativ groß und die Filetportion weist eine geringere Höhe als z.B. das argentinische Rinderfilet auf.

ESPAÑA ☞ **COTOLETTA DI MAIALE IBERICO CON CIOCCOLATO FONDENTE, PEPE E CORIANDOLO** ca. 200 g € 26,00
 Chuleta vom Ibérico Schwein mit Zartbitterschokolade, Pfeffer & Koriander, Thymiankartoffeln und Gemüse
 Chuleta of Ibérico Pork with Dark Chocolate, Pepper & Coriander, Thyme Potatoes & Vegetables

ITALIA ☞ **BISTECCA ALLA FIORENTINA DI RAZZA TOSCANA ALLA GRIGLIA** 1.200-1.400 g, pro 100 g € 7,50
 T-Bone-Steak vom toskanischen Weiderind vom Grill, Thymiankartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter ⁴⁾
 Grilled free-range T-Bone-Steak from Tuscany, Thyme Potatoes, Vegetables & Parsley Butter



☞ **"PICCOLO GIRO DEL MONDO" – Kleine Steak-Weltreise** ca. 200 g pro Gericht, für 2 Pers., pro Pers. € 42,00
 Charolais Premium Rinderfilet vom Grill + Chef's US Beef Burger + Chuleta vom Ibérico Schwein (s.o.) in der Tischmitte auf Rechaud-Warmhalteplatte – mit einer Sauce Ihrer Wahl, Thymiankartoffeln und Gemüse
 Grilled Charolais Prime Beef Filet + Chef's US Beef Burger + Chuleta of Ibérico Pork as shown above in the table center on Hotplate Rechaud – with a sauce of your choice, Potatoes & Vegetables

