STEAK-WELTREISE

Alle Steaks auf Wunsch mit einer Sauce Ihrer Wahl

GRÜNE PFEFFERSAUCE ♂♂♂ KAFFEE-ORANGENSAUCE ♂♂♂ GORGONZOLASAUCE 4 €

USA

♂ **US BEEF BURGER DELUXE – INTERPRETAZIONE BY BARDOLINO** ca. 200 g € 29,00

US Beef Burger Deluxe im selbst gebackenen Bun, veredelt mit unserer hausgemachten Sauce Béarnaise, Ochsenherztomate und Parmigiano Reggiano DOP – serviert mit Trüffel-Pommes und Trüffel-Mayonnaise-Dip [6)]

US Beef Burger Deluxe in a homemade Bun, refined with our homemade Sauce Béarnaise, Coeur De Boeuf Tomato and Parmigiano Reggiano DOP, Truffle Fries and Truffle Mayonnaise Dip

ESPAÑA

♂ **COTOLETTA DI MAIALE IBERICO CON CIOCCOLATO FONDENTE, PEPE E CORIANDOLO** ca. 200 g € 33,00

Chuleta vom Ibérico Schwein mit Zartbitterschokolade, Pfeffer & Koriander, Thymiankartoffeln und Gemüse

Chuleta of Ibérico Pork with Dark Chocolate, Pepper & Coriander, Thyme Potaotes & Vegetables

ARGENTINA

♂ **FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE** ca. 200 g € 38,00

Argentinisches Rinderfilet vom Grill, Thymiankartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter ca. 300 g € 51,00

Grilled Argentinean Beef Filet, Thyme Potatoes, Vegetables & Parsley Butter

➥ auf Wunsch "alla Rossini" mit Happy Foie Gänseleber aus Freilandhaltung und Trüffel-Madeirasauce + € 10,00

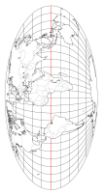
by request, "alla Rossini" with free-range Happy Foie Goose Liver and Truffle Madeira Sauce

NEW ZEALAND

♂ **CHATEAUBRIAND DI MANZO NEOZELANDESE PRIME STEER "SILVER FERN FARMS" TRANCIATO A TAVOLA CON CONTORNI** ca. 600 g, für 2 Pers., pro Pers. € 59,00

Chateaubriand vom neuseeländischen Premium Rinderfilet "Silver Fern Farms" – am Tisch tranchiert – Trüffel-Pommes, Gemüse, hausgemachte Sauce Béarnaise, Trüffel-Mayonnaise-Dip und Kräuterbutter [6)]

Chateaubriand of NZL Prime Steer Filet "Silver Fern Farms" – carved at the Table – Truffle Fries, Vegetables, homemade Sauce Béarnaise, Truffle Mayonnaise Dip & Parsley Butter



♂ **"PICCOLO GIRO DEL MONDO" –** Kleine Steak-Weltreise ca. 200 g pro Gericht, für 2 Pers., pro Pers. € 52,00

Neuseeländisches Premium Rinderfilet vom Grill + US Beef Burger Deluxe + Chuleta vom Ibérico Schwein (s.o.) in der Tischmitte auf Rechaud-Warmhalteplatte – mit einer Sauce Ihrer Wahl, Trüffel-Pommes und Gemüse [6)]

Grilled NZL Prime Steer Filet + US Beef Burger Deluxe + Chuleta of Ibérico Pork as shown above in the table center on Hotplate Rechaud – with a sauce of your choice, Truffle Fries & Vegetables

IRELAND

♂ **TOMAHAWK DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA** 850 g-1.200 g, ideal für 2-3 Pers., pro 100 g € 11,00

Gegrilltes Premium Tomahawk Steak vom irischen Weiderind, Thymiankartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter

Grilled Premium Irish Free-Range Tomahawk Steak, Thyme Potatoes, Vegetables & Parsley Butter

ITALIA

♂ **BISTECCA DI WAGYU ALLEVATO IN ITALIA ALLA GRIGLIA** 250 g-350 g, für 1-2 Pers., pro 100 g € 26,00

Gegrilltes Wagyu-Rumpsteak aus italienischer Aufzucht, Thymiankartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter

Grilled Italian-Bred Wagyu Rump Steak, Thyme Potatoes, Vegetables & Parsley Butter

Wagyu ist eine ursprünglich aus Japan stammende Rinderrasse, die für ihre feine Marmorierung und besondere Fleischqualität bekannt ist. Dieses Wagyu stammt aus italienischer Aufzucht.

Trüffel-Pommes statt Thymiankartoffeln: + 4 €

Extra Portion Trüffel-Pommes: 6 €