

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG



AUS UNSEREM DRY AGED REIFESCHRANK

Das schmackhafteste und edelste Steak überhaupt!
Dry Aged „Greater Omaha“ NEBRASKA U.S. STEAK
12 Wochen trocken gereift u. in Kräuterbutter eingelegt

*Filetsteak 180g 32,40€

*Filetsteak 250gr. 45,00€

*Rumpsteak 250gr. 30,00€

*Rib Eye Entrecote Steak 300gr. 42,00€

ABSOLUTES HIGHLIGHT

DRY AGED U.S. NEBRASKA „GREATER OMAHA“

12 Wochen am Knochen trocken gereift 100 gr. 10,00€ Gewicht jeweils nach Verfügbarkeit.
Die Dry Aged Alte Schmiede Cuts liegen zwischen 900 gr. bis 1200 gr., je nach Schnitt

Gut Ding will Weile haben!

Großes Fleisch braucht Zeit. Zubereitung ca. 30 Minuten

SPECIAL

Steinpilze aus unseren Wäldern!

CREMESUPPE VOM STEINPILZ

AUS UNSEREN WÄLDERN

gebackener Büffelmozzarella

10,90 €

LINGUINE HAUSGEMACHT

in gerahmten Steinpilzen mit Frühlingszwiebeln | Pinienkerne | Parmesan

19,90 €

KNACKIGER WILDKRÄUTER SALAT

in French-Dressing | karamellierte Edelnüsse | Parmesan | Croutons |
gebratene Steinpilze mit Zwiebeln | cremiger Cranberry Ziegenkäse

20,90 €

ATLANTIK STEINBUTTFILET GEBRATEN

Steinpilz-Parmesan-Risotto |

Tomaten-Wachholder-Schaum

26,90 €

WIENER SCHNITZEL VOM LANDKALB

auf Rahmsteinpilzen | Trüffelpommes

27,90 €

LAMMFILET VOM GLÜHSTEINGRILL

Ratatouille Gemüse | Pfifferling-Ravioli in Rahm

28,90 €

MONATSAKTION „August“

HOHENLOHER LAND KALBSFILET

vom Glühsteingrill 200gr.

Blumenkohl-Curry | Steinpilz Gnocchi in Rahm | Rosmarin Jus

29,90 €

