

Alex's Steak Empfehlung

** Dry Aged **

Kurze Erklärung: Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und dadurch genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert. Das Fleisch muss mindestens 3-4 Wochen am Knochen reifen, kann aber bis zu 12 Wochen weiter reifen.

Deutsches dry aged Porterhouse Steak, ca. 1100 g 103,00 €

Kurze Erklärung: Das Porterhouse setzt sich aus zwei Edel-Cuts zusammen, die durch den charakteristischen T-förmigen Knochen in der Mitte des Steaks verbunden werden. Auf der einen Seite liegt das Roastbeef und auf der anderen Seite findet man das Filet. Damit das Porterhouse-Steak seinen Namen tragen darf, muss der Filet-Anteil eine Stärke von mindestens drei Zentimetern aufweisen, was es so teuer macht: Aus jedem Rind lassen sich nur 2-3 dicke Porterhouse-Steaks schneiden, die ihren Namen auch mit Würde tragen dürfen.

Deutsches dry aged T-Bone Steak, ca. 500 g 55,00 €

Kurze Erklärung: Das T-Bone Steak ist ein Klassiker der amerikanischen Grillkultur. Das Besondere an diesem Cut aus dem Rinderrücken ist, dass er sowohl einen Anteil vom Roastbeef als auch vom Filet enthält – also die beiden besten Stücke vom Rind durch einen Knochen voneinander getrennt. Daher die typische T-Form.

Australisches Entrecôte vom Weiderind, ca. 400 g 55,00 €

Kurze Erklärung: Das Entrecôte (französisch entre ‚zwischen‘, côte ‚Rippe‘; ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rinds, ähnlich dem Rib-Eye-Steak bei der englischen Art der Fleischzerlegung.

Australisches Rumpsteak, ca. 300 g 49,00 €

Kurze Erklärung: Als Rumpsteak bezeichnet man eine Scheibe vom Rücken. *Rump* bezieht sich dabei auf den englischen Begriff für Kruppe, während *Steak* die Zubereitungsart beschreibt.

Duroc Schweine Kotelett, ca. 300 g 37,00 €

Kurze Erklärung: Ein Kotelett ist ein Stück Fleisch, das aus dem Bereich der Rippen eines Tieres stammt.

Das Duroc-Schwein ist eine der bekanntesten Schweinerassen Spaniens, die für ihre hohe Fleischqualität berühmt ist. Das Fleisch zeichnet sich durch seine feine Marmorierung aus, was zu einem besonders zarten, saftigen und aromatischen Geschmack führt.

Dazu: Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes

Dazu: hausgemachte Kräuterbutter oder Rotweinsoße