

# STEAKS & GRILLED FISH

## DIE BEILAGEN & SAUCEN

SIND BEI DEN FLEISCH UND FISCH GERICHTEN IN DEN PREISE INKLUDIERT UND WERDEN ALS „CHEF-VARIATION“ SERVIERT  
DIE STEAKS SIND FÜR BIS ZU ZWEI PEROSNEN ZUM TEILEN

## USA NEBRASKA BEEF „ALBERS GOLD LABEL“

<b>FILET 200 g</b> Zart marmorierter Filet-Mittelcut	<b>39 €</b>
<b>SHORT-RIBS</b> So zart gegart und gegrillt, dass der Konchen abfällt	<b>45 €</b>
<b>RIB EYE 400 g</b> Hoch & dick geschnitten wird es zartschmelzend gegrillt	<b>79 €</b>
<b>CHATEAUBRIAND 500 gr</b> Der beste Filet-Cut, „Rare“ gegrillt	<b>139 €</b>
<b>TOMAHAWK-STEAK 1.200 gr</b> mit Hennessy flambiert im Koffer serviert	<b>239 €</b>

## AUSTRALIAN „WORLD´S BEST STEAK“

<b>JACK´S CREEK WAGYU MS 7-8</b> Live geräuchert, 400gr „Rare“ gegrillt	<b>199 €</b>
--	--------------

## GRILLED FISH

<b>FRANZÖSISCHE MAKRELE</b> Von der französischen Atlantikküste, im Ganzen gegrillt	<b>32 €</b>
<b>ROYAL DORADE</b> Ganze Dorade gegrillt, am Tisch filetiert	<b>36 €</b>
<b>CRISPY FORELLE</b> Vollständig entgrätetet Lachsforelle, kros ausgebacken	<b>34 €</b>
<b>TUNA CENTER CUT „RARE GEGRILLT“</b> Pazifischen Yellow-Fin Tuna „hoch geschnitten“	<b>57 €</b>
<b>AUSTRALIAN JUMBO LOBSTER TAIL</b> Jumbo Lobsterschwanz mit Nussbutter überzogen	<b>159 €</b>