

## STEAKS

### Australisches Black Angus Filet

26 Monate Mast New South Wales | 200 Tage Maiskraftfütterung

180 g 34 €    250 g 39 €

### Argentinisches Rumpsteak

Rumpsteak vom Black Angus Rind aus Argentinien

200 g 28 €

### Kanadisches Ribeye

Steak aus der Hochrippe vom Bison | freilaufende Haltung

250 g 42 €

### Iberico-Schweinerückensteak

Rücken vom Pata Negra Schwein | 5 Monaten Eichelfütterung

250 g 25 €

### US Flanksteak

Steak vom US Prime Beef | kernig kräftiger  
Geschmack mit gleichmäßiger Fetteinlagerung

300 g 32 €

### Bergische Hirschkrone

Hirschkarree aus heimischen Wäldern

250 g 36 €

### Dry Age Ochsen Karree

28 Wochen im Dry Age Raum gereiftes Deutsches Ochsen Karree

350 g 36 €

700 g 68 € (für 2 Personen)

### Französisches Schwarzfederhuhn

Französische Label Rouge Hähnchenbrust

170 g 18 €

## BURGER

### „Das große B“

Büffel Fleisch | Brioche Bun | Bacon | Björn's Burgersauce | Bergkäse

22 €

### „Hühnerstall“

Hähnchenbrust | Dinkel Bun | Kappes-Salat | Aprikose | Emmentaler

18 €

### „Der Brotlose“

US Prime Beef | Bleu de Gex | Williams Birne | Walnüsse

20 €

### „Für den grünen Hunger“

Gemüsebratling | Schwarzbrot | Kappes-Salat

Schafskäse | Feigensenf

18 €

**Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen aus: 1+2+3**

**1**

- Pommes Frites
- Gebratene Drillinge
- Süßkartoffel-Pommes

**2**

- Kirschtomatensalat
- Kleiner Beilagensalat
- Gegrillter Pak Choi

**3**

- Trüffel-Mayonnaise
- BBQ-Chutney
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter