

GRILL

UNSER FLEISCH

Was wir tun, tun wir aus Leidenschaft. Beste Grundprodukte und reine Zutaten bilden die Basis unseres Angebots. Respekt vor Natur und Tier zeichnet unsere Lieferanten ebenso aus wie uns.

In den Restaurants der Kuffler Gruppe bieten wir ausschließlich Fleisch von ausgesuchten Züchtern an, die ihre Rinder mit der notwendigen Nachhaltigkeit aufziehen und schonend verarbeiten. Sie essen bei uns ein Spitzenprodukt aus purer Natur.

Wir sind stolz darauf, Ihnen diese Qualität anbieten zu können.

	EUR
BLACK ANGUS, USA 280g N.Y. Strip Roastbeef, Wet Aged, Corn Finished, NHTC	42
OCHSENFLEISCH, BAYERN 200g	36
RAZZA DI CHIANNINA, ITALIEN 550g Bistecca alla Fiorentina	49
SIMMENTALER, BAYERN 280g - Kuffler Private Selection - Ribeye, Dry Aged 45 Tage in unseren eigenen Reiferäumen	39
MAISHUHN SUPREME, DEUTSCHLAND Saftige Brust mit krosser Haut am Knochen	21

BEILAGEN | EUR 5 PRO BEILAGE

Süßkartoffel Pommes

Pommes

Bratkartoffeln

Kartoffelpüree

Grigliata Mista

Grüner Spargel

Pfifferlinge

Quinoasalat

SAUCEN

Red Onion Marmelade

Sauce Chimichurri

Unsere Steak Cuts werden medium zubereitet. Sollten Sie einen anderen Gargrad wünschen, so lassen Sie uns dies bitte wissen.

Wir lassen einige der Fleischspezialitäten im Reiferaum unserer hauseigenen Metzgerei so lange für Sie reifen, bis sie ihren geschmacklichen Höhepunkt erreichen. Freuen Sie sich auf diesen besonderen Genuss.

