



VEREHRTE GÄSTE & LIEBE FREUNDE

Gerne vermitteln wir euch unsere Philosophie
„GUTES FLEISCH“

Dank der guten Zusammenarbeit mit der Firma „Otto Gourmet“,
können wir jetzt eine absolut makellose Fleischqualität bieten,
die Ihr sonst nur aus den Metropolen wie
New York, Dallas, Frankfurt, Braunschweig & Berlin
kennen dürftet.

Absolute Kontroll-Garantie
Artgerechte Haltung und Fütterung der Rinder
Die Züchter geben den Tieren genügend Zeit
bis zur vollständigen Entwicklung und
einwandfreiem Reifegrad des Fleisches
Das an uns gelieferte Fleisch ist zu 100% rückverfolgbar
Absolute Nachhaltigkeit steht im Vordergrund

Gewisse Ausdrücke in der Speisekarte
könnten Euch noch nicht geläufig sein, werft
daher doch einmal zum besseren Verständnis einen Blick
in unsere kleine Fleischbibel.
Diese befindet sich am Ende der Speisekarte.

Vielen Dank

und

Guten Appetit!



SUPPEN

BEEF TEA

Rinder Consommé | Julienne | Markbällchen

5,90 €

VORSPEISEN

POTATO BALLS VEGGY

4 hausgemachte Reibekuchenbällchen | sour cream | Sprossen

6,90 €

POTATO BALLS MIT RÄUCHERLACHS

4 hausgemachte Reibekuchenbällchen | sour cream | Sprossen | Räucherlachsrose

11,50 €

KNOBLAUCH BRÖTCHEN

mit hausgemachter Zwiebel Balsamico Mayonnaise

3,10 €

GARNELENSPIESS

3 Garnelen im Speckmantel^{2,3} | Wakamesalat mit Sesam | Limonen Dressing

12,90 €

ZIEGENKÄSETALER

gratinierter Ziegenkäsetaler mit Pecannüssen und Honig | Schwarzbrot

| rote Beete | Sprossen

13,90 €

SUPER BOWL



lebe bunter und gesünder! Fang doch gleich hier bei uns damit an!

knackiger Salat | Gurken | geröstete Pinienkerne | Sprossen | Möhren |
rote Zwiebeln | Tomaten | Wakame mit Sesam | rote Beete |
Limetten Vinaigrette oder Balsamico Dressing
11,50 €

"PIMP MY BOWL !"

3 Garnelen im Speckmantel ^{1,3}
10,50 €

gratinierter Ziegenkäsetaler mit Pecannüssen und Honig
9,90 €

gegrillte in Ahornsirup mariniertes Butter Maishähnchen
6,90 €

3 Couscous-Gemüse-Plätzchen | Zwiebel-Balsamico-Mayonnaise
9,90 €

gegrillter mit Rosmarin marinierter Lachs
15,90 €



BBQ KNÜLLER

SPARE RIBS

500 gr. hausgesmokte US BBQ Ribs^{2,3,4,7}, BBQ Sauce^{2,3,4,7},
mit Brotchips | Krautsalat³
21,99 €

jede weitere 500 gr. Portion BBQ Ribs^{2,3,4,7},
mit BBQ Sauce^{2,3,4,7},
17,50 €

CLASSICS

LUKE'S AMERICAN SCHNITZEL

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce Bernaise | Bacon^{2,3} | Röstzwiebeln |
Bratkartoffeln mit Speck^{2,3} und Zwiebeln
18,95 €

SCHNITZEL „WIENER ART“,

paniertes Schweineschnitzel | Zitronen Ecke | Pommes frites | Starter Salat
13,95 €

mit Champignonrahmsauce
+ 3,50 €

VEGETARISCH

3 COUS COUS PLÄTZCHEN

Basilikum Pesto | mediterranes Gemüse | Thymiankartoffeln
14,50 €

FISCH

LACHS TAGLIATELLE

Tagliatelle | Sahneseauce | gegrillter mit Rosmarin marinierter Lachs
23,50 €



BURGER

alle Burger servieren wir
mit einer Portion Steakhouse Pommes

HAMBURGER

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Ketchup² | Salat |
Gewürzgurke
12,99 €

CHEESEBURGER

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Ketchup² | Salat | Gewürzgurke |
Goudakäse
13,99 €

WILD WEST BURGER "YEEHAAW"

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Gewürzgurke |
BBQ- Sauce^{2,3,4,7} | Salat | Röstzwiebeln | 2 Streifen Bacon^{1,3}
15,99 €

BBQ BACON CHEESEBURGER

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | BBQ- Sauce^{2,3,4,7} | Salat |
Gewürzgurke | Goudakäse | 2 Streifen Bacon^{1,3}
15,99 €

CHILI CHEESE BURGER

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Salat BBQ- Sauce^{2,3,4,7} | Jalapenos |
Gewürzgurke | Goudakäse | 2 Streifen Bacon^{1,3}
14,99 €

PULLED PORK BURGER

hausgemachtes pulled pork^{2,3,4,7} | Burger Brötchen | Gewürzgurke |
BBQ- Sauce^{2,3,4,7} | Krautsalat³
19,99 €

VEGGY BURGER

80gr. Beyond Beef Patty | Burger Brötchen |
Zwiebel-Balsamico-Mayonnaise | Tomate | Salat | Gewürzgurke
14,99 €

GARNELEN BURGER

3 gegrillte Garnelen im Speckmantel^{1,3} | Burger Brötchen | Salat | Gewürzgurke |
Limetten-Mayonnaise | Wakame
18,99 €

ZUSÄTZLICHER 125GR. BEEF BURGER PATTY

4,90 €



STEAKS

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS BEEF

| | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 200 GR. RUMPSTEAK 21,90 € | 200 GR. RINDERFILET 25,90 € | 200 GR. HÜFTSTEAK 15,90 € |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|

U.S.A

300 GR. FLAT IRON „IRISH HEREFORD“
19,90 €

IRISH HEREFORD

300 GR: HANGING TENDER
22,50 €

DEUTSCHLAND -NIEDERRHEIN

VOM SCHWEIN
300 GR. TOMAHAWKSTEAK
14,90 €

FRANKREICH

170 GR. IN AHORNSIRUP MARINIERTE BUTTER MAISHÄHNCHENBRUST
13,90 €

- MIND. 1,5 STUNDEN ZUBEREITUNGSZEIT-

IRLAND

TOMAHAWKSTEAK FÜR 2-3 PERSONEN

bis zu 1300 GR. / Stückpreis 119,00 €

BEILAGEN

STEAKHOUSE POMMES
3,00 €

**BAKED POTATO
MIT SOUR CREAM**
6,90 €

**BRATKARTOFFELN
MIT SPECK UND ZWIEBELN_{2,3}**
3,99 €

**3 HAUSGEMACHTE
SPECKBÖHNCHEN**
3,80 €

½ MAISKOLBEN
3,50 €

**STARTER SALAT
MIT LIMETTEN VINAIGRETTE**
4,99 €



SAUCEN

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------|--|
| SAUCE BERNAISE 3,00 € | GEBUNDENE JUS 3,50 € | ZWIEBEL BALSAMICO MAYONNAISE 2,80 € |
| CHAMPIGNON-RAHM- SAUCE 3,50 € | SAUCE CHORON 3,50 € | HAUSGEMACHTE BBQ SAUCE ^{2,3,4,7} 3,00 € |
| KRÄUTERBUTTER 2,80 | SOUR CREME 3,00 € | KETCHUP / MAYONNAISE / SENF JE 0,70 € |

KIDS

MICKEY MOUSE

paniertes kleines Schweineschnitzel

„Wiener Art“

Steakhouse Pommes

7,90 €

LUCKY LUKE

4 hausgemachte Reibekuchenbällchen | eine Sauce nach Wahl

6,90 €

JOLLY JUMPER

3 hausgemachten Chicken Nuggets | Pommes frites

11,50 €

RÄUBERTELLER

Du bekommst einen Teller und räuberst von Mamas und Papas Teller

0,00 €

KINDER 2-GANG-MENÜ

mit Dessert

4,50 € Aufschlag



DESSERT

LUKE'S CHEESECAKE

Hausgemachter NY Cheesecake |
Himbeer Topping | Honig Crumble
5,90 €

CREME TRIO

3 hausgemachte Cremes im Weckgläschen
wöchentlich wechselnd
7,50 €

Sofern gewünscht, händigt Ihnen unser Service- Team gerne die separate Allergenkarte aus. Diese enthält detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



BIERE

| | 0,2l | 0,3l | 0,5l |
|----------------------------------|--------|--------|--------|
| Bitburger ^{A,B} | 2,80 € | 3,90 € | 6,70 € |
| König Pilsener ^{A,B} | 2,80 € | 3,90 € | 6,70 € |
| Gaffel Kölsch ^{A,B} | 2,80 € | 3,90 € | 6,70 € |
| Benediktiner Hell ^{A,B} | | | 6,70 € |

FLASCHENBIERE

| | | |
|--|--------|--------|
| Erdinger Weizen hell/dunkel ^{A,B} | | 4,95 € |
| Erdinger Alkoholfrei ^{A,B} | | 4,95 € |
| Benediktiner Weissbier ^{A,B} | | 4,95 € |
| Schneider Weisse Original ^{A,B} | | 4,95 € |
| Grevensteiner Landbier ^{A,B} | | 4,95 € |
| Diebels Alt ^{A,B} | 0,33 l | 3,80 € |
| Vita Malz ^{A,B} | 0,33 l | 3,20 € |
| König Alkoholfrei ^{A,B} | 0,33 l | 3,70 € |
| Bitburger Radler Alkoholfrei | 0,33 l | 3,70 € |

SOFTGETRÄNKE

| | 0,2l | 0,33l | 0,5l |
|---|--------------|--------|--------|
| Coca Cola ^{1,3,4,7} | | 3,60 € | 5,50 € |
| Cola Cola Light ^{1,3,4,7,11,12} | | 3,60 € | |
| Coca Cola Zero ^{1,4,6,10} | | 3,60 € | |
| Fanta ^{1,3} | 2,90 € | | 5,50 € |
| Sprite ¹ | 2,90 € | | 5,50 € |
| Spezi ^{1,3} | | 3,60 € | 5,50 € |
| Schweppes Tonic Water ^{chinhaltig} | 3,50 € | | |
| Schweppes Bitter Lemon ^{chinhaltig} | 3,50 € | | |
| Schweppes Ginger Ale ¹ | 3,50 € | | |
| Gerolsteiner Apfelschorle | 0,25l 3,10 € | | |
| Gerolsteiner Sprudel | 0,25l 2,70 € | 0,75l | 6,00 € |
| Gerolsteiner Medium | 0,25l 2,70 € | 0,75l | 6,00 € |
| Gerolsteiner Naturell | 0,25l 2,70 € | 0,75l | 6,00 € |



SÄFTE

| | | |
|----------------------------------|------|--------|
| Flasche Orangensaft ³ | 0,2l | 3,50 € |
| Flasche Apfelsaft | 0,2l | 3,50 € |
| Flasche Johannisbeersaft | 0,2l | 3,50 € |
| Glas Cranberrysaft ¹¹ | 0,2l | 3,50 € |
| Glas Maracujasaft | 0,2l | 3,50 € |
| Glas Bananenektar ¹¹ | 0,2l | 3,50 € |

HEIßGETRÄNKE

| | | |
|---|--|--------|
| Tasse Kaffee | | 2,40 € |
| Becher Kaffee | | 3,80 € |
| Glas Milch (kalt oder warm) 0,2l | | 1,40 € |
| Tasse Kakao (kalt oder warm) | | 2,40 € |
| Lumumba, warmer Kakao mit Rum | | 3,90 € |
| Tasse Espresso | | 2,30 € |
| Doppelter Espresso | | 3,50 € |
| Espresso Macchiato | | 2,90 € |
| Marocchino, Espresso mit Schokolade und Milchschaum | | 3,10 € |
| Latte Macchiato | | 2,90 € |
| Latte Coretto, Milchschaum, Espresso, Eierlikör | | 3,90 € |
| Cappuccino | | 2,60 € |
| Milchkaffee | | 2,80 € |
| Glas Tee | | 2,60 € |
| Sorten: Assam, Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, grüner Tee, Kräuter, Rooibos, Kamille, | | |
| Portion Sahne | | 0,90 € |

APERITIFS

| | | |
|--------------------------|-----|--------|
| Martini | 2cl | 2,90 € |
| Campari ¹ | 2cl | 3,40 € |
| Aperol ¹ | 2cl | 3,40 € |
| Sherry Dry oder Medium | 5cl | 3,30 € |
| Delaforce fine Ruby Port | 5cl | 3,30 € |



EISKALT GENIESSEN

| | | |
|-------------------|-----|--------|
| Malteser | 2cl | 2,50 € |
| Jubiläums Aquavit | 2cl | 2,90 € |
| Linie Aquavit | 2cl | 2,90 € |
| Ouzo | 2cl | 2,30 € |

GEISTE UND WÄSSERCHEN

| | | |
|----------------|-----|--------|
| Obstwasser | 2cl | 3,10 € |
| Williams Birne | 2cl | 5,00 € |

MAGENBITTER & LIKÖRE

| | | |
|-----------------------|-----|--------|
| Fernet Branca | 2cl | 2,00 € |
| Ramazotti | 2cl | 2,80 € |
| Jägermeister | 2cl | 2,00 € |
| Bailey's ¹ | 5cl | 3,60 € |
| Calvados | 2cl | 3,90 € |

HOCHPROZENTIGES

| | | |
|-----------------------|-----|--------|
| Tequila Gold / Silver | 2cl | 2,60 € |
| Bacardi White | 2cl | 2,60 € |
| Captain Morgan | 2cl | 3,20 € |
| Sky Vodka | 2cl | 3,80 € |
| Korn | 2cl | 1,40 € |
| Grappa Cellini Oro | 2cl | 5,00 € |

SHORTDRINKS / SHOOTERS

Tequila Slammer

Tequila & Tonic^{chinhaltig} 3,50 €

Lemon Drop

Wodka Citron & Zitronensaft 4,00 €



LONGDRINKS / COCKTAILS

Sex in the Driveway

Peach Brandy, Vodka, Sprite, Blue Curacao ¹,

7,90 €

Malibu

Malibu coconut rum, Blue Curacao ¹, Ananassaft^{2,3}

8,00 €

Granatapfel Spritz

Prosecco, Tonic Water, Granatapfel sirup, Limette

7,90 €

Daitona

*Vodka, southern comfort, sloe gin, amaretto, orange³
und Cranberrysaft ¹¹*

8,50 €

Limoncello Prosecco

Limoncello, Prosecco

6,50 €

Cosmopolitan

Vodka citron, Cranberryjuice¹¹, limettensaft, Cointreau

7,50 €

Cuba Libre

Havanna Club, Limette, Cola ³, und Eiswürfel

7,00 €

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft³ und Grenadine Sirup¹, Eiswürfel

6,80 €

Bahama Mama

Banane, Kokosmilch, Ananassaft, Grenadine, weißer Rum

9,80 €

WHISKY UND COGNAC

| | | |
|-------------------------|-----|--------|
| Remy Martin V.S.O.P | 2cl | 7,00 € |
| Jim Beam Bourbon | 2cl | 5,50 € |
| Jack Daniels Bourbon | 2cl | 5,50 € |
| Jameson Irish Whiskey | 2cl | 6,50 € |
| Southern Comfort | 2cl | 5,50 € |
| Johnny Walker Red Label | 2cl | 4,90 € |
| Asbach Weinbrand | 2cl | 3,90 € |
| Tullamore Dew | 2cl | 6,50 € |



WEISSWEINE

| <i>Offene- & Flaschenweine</i> | <i>0,1l</i> | <i>0,25l</i> | <i>0,5l</i> | <i>Flasche</i> |
|---|-------------|--------------|-------------|----------------|
| <u>Deutschland</u> | | | | |
| 2019 Weinfachwerk Riesling | | | | |
| Weingut Familie Reitz Nikolausberg, Säure 7,9 gr, Restsüße 6,2 gr, Mosel | | | | |
| 0,75l, trocken | 3,10 € | 6,30 € | 12,60 € | 21,00 € |
| 2021er Grauer Burgunder | | | | |
| 0,75l Nahe, Q.b.A., trocken | 4,00 € | 8,00 € | 15,00 € | 22,00 € |
| 2019er Riesling | | | | |
| Mosel, Weingut Schedler | | | | |
| 0,75 l lieblich | 3,00 € | 6,00 € | 12,00 € | 18,00 € |
| 2020er Kerner Kabinett | | | | |
| Weingut Nippgen | | | | |
| 0,75l Pfalz, halbtrocken | 3,70 € | 8,50 € | 16,00 € | 24,00 € |

ROSÉWEINE

| | <i>0,1l</i> | <i>0,25l</i> | <i>0,5l</i> | <i>Flasche</i> |
|--------------------------------------|-------------|--------------|-------------|----------------|
| <u>Deutschland</u> | | | | |
| 2016er Portugieser Weißherbst | | | | |
| Qualitätswein | | | | |
| 1,0l, halbtrocken | 3,80 € | 8,70 € | 16,00 € | 24,00 € |

ROTWEINE



| | <i>0,1l</i> | <i>0,25l</i> | <i>0,5l</i> | <i>Flasche</i> |
|---|-------------|--------------|-------------|----------------|
| <u>Deutschland</u> | | | | |
| 2013 Weinfachwerk Dornfelder | | | | |
| Weingut Familie Reitz 0,75L, trocken, Mosel | 3,30 € | 6,60 € | 12,90 € | 21,30 € |
| 2020 Schwarzriesling | | | | |
| Weingut Nippgen, samtig weich, mild und köstlich fruchtig aromatisch, halbtrocken 0,75l, Rheinpfalz, | 3,70 € | 8,50 € | 16,00 € | 24,00 € |
| <u>Italien</u> | | | | |
| | <i>0,1l</i> | <i>0,25l</i> | <i>0,5l</i> | <i>Flasche</i> |
| 2018er Ripensato | | | | |
| Indicazione Geografica Tipica, erzeugt nach der Ripassomethode aus der Rebsorte Corvina. Empfehlenswert zu kräftigen Gerichten vom Rind, Schwein und gegrilltem Fleisch. | | | | |
| 0,75l, Italien, trocken | 6,80 € | 12,50 € | 23,00 € | 33,00 € |
| 2020er Primitivo | | | | |
| Für den intensiven und vollmundigen Geschmack, trocknen die Trauben am Rebstock leicht ein, bevor sie geerntet werden. Das Resultat ist ein weicher, fülliger und außergewöhnlich aromatischer Wein. | | | | |
| 0,75l, trocken, Puglia | 3,80 € | 9,00 € | 17,00 € | 25,00 € |

Jahrgangsänderungen vorbehalten

SCHAUMWEIN, SEKT & CHAMPAGNER

| | <i>0,1l/</i> | <i>Flasche</i> |
|--|--------------|----------------|
| <u>Deutschland</u> | | |
| Weinfachwerk Secco | | |
| Trocken, Mosel, Schaumwein Familie Reitz 0,75L, | 3,50 € | 26,00 € |
| Fürst von Metternich | | |
| Cuvée Riesling Sekt 0,75l, Extra trocken | 8,00 € | 38,00 € |

Alle Weine und Schaumwein Erzeugnisse enthalten Sulfite



„kleine Fleisch Bibel“

| Begriff: | Erklärung: |
|--|--|
| Lady's Cut: | Damenschnitt Schnittgröße vom Steak Zwischen 150 gr. - 250 gr. |
| Lawyer's Cut: | Herrenschnitt Schnittgröße vom Steak 400 gr. |
| Dry aged: | bedeutet das das Fleisch nach der Schlachtung noch 21 Tage am Knochen reift um den gewollten intensiven Geschmack hervorbringen zu können |
| Hanging Tender: | bekannt aus der französischen Küche (Onglet) beliebt in den amerikanischen steakhäusern. zur zeit das avantgardestück-ersetzt in der gastronomie zum teil das filet. |
| Irish Hereford Filet: | DAS Filet von der grünen Insel. Centercut nennt man den Mittelteil des Filets. Die dickeren Filetköpfe und dünneren Filetspitzen werden abgeschnitten; sie erhalten ein gleichmäßig dickes Mittelstück vom Filet. Damit erreichen Sie einen einheitlichen Garzustand des ganzen Stückes. |
| Flat Iron Steak – aus der Rinderschulter (Top Blade Roast) geschnitten | Als Flat Iron Steak wird ein Top Blade Roast bezeichnet, bei dem die innen liegende Sehne entfernt wurde. Es wird aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten. Es handelt sich um einen relativ modernen Zuschnitt, der erst Anfang 2000 entdeckt wurde. Nach dem Entfernen der Sehne erinnert die Optik der Steaks in etwa an ein altmodisches Bügeleisen, daher die Bezeichnung Flat Iron (engl., Bügeleisen). Wer in Großbritannien dieses kurzfaserige Steak haben möchte, bestellt ein Butlers' Steak, in Australien wäre es ein Oyster Blade Steak. Flat Iron Steaks sind relativ dünn und haben daher nur eine kurze Bratzeit. |



Tomahawksteak:

Ein US Beef Tomahawk Steak ist ein Ribeye AM und MIT extralangem Knochen. Ein Hingucker auf jedem Teller und an Saftigkeit nicht zu überbieten. Helle Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das rötliche Fleisch. Der prägnante Knochen des Tomahawk Steaks intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack.

Das Tomahawk ist ein Rib-Eye-Steak, das noch am Rippenbogen hängt. Durch den prägnanten Knochen, der das Tomahawk ausmacht wird der Fleischgeschmack intensiviert. Das rötliche Fleisch ist durchzogen von hellen Fettäderchen. Dieser Hingucker eignet sich perfekt zum Kurzbraten und ist unglaublich saftig.

Während die Zubereitung in der Bratpfanne eine kleine Herausforderung darstellt, empfehlen unsere Grillexperten eine Kombination aus Sous-Vide und anschließendem Grillen. Dadurch werden beim Angus Rind tolle Röstaromen erreicht. Anschließend das Rib Eye vom Knochen lösen, gegen die Fasern in schmale Tranchen schneiden und mit Salzflöcken bestreuen.

Kleiner Fun Fact: Seinen Namen erhält das Stück aus der Hochrippe daher, dass es von weitem an ein Indianer Tomahawk erinnert. Das Wort tamahaac stammt aus der indianischen Sprache und bedeutet so viel wie Axt/Kriegsbeil.



Metzgerstück - Petite Tender

Das Teres Major ist ein Muskel und Teil vom dicken Bugstück, dem hinteren Teil der Schulter. Bei diesem Cut gilt: Genuss hat aber manchmal mehr als nur einen Namen, denn das Stück ist auch als Petite Tender, Metzgerstück oder flaches Filet, nicht zu verwechseln mit dem falschen Filet, bekannt. In Österreich kennt man das Teres Major auch als Schulterfilet. Metzgerstück wird dieser Cut deshalb genannt, weil die Metzger dieses langfaserige, schmale Stück, das etwa 300g wiegt, früher gerne für sich selbst zur Seite gelegt haben.

Wie bereite ich das Teres Major richtig zu?

Bei der Zubereitung des Teres Major hat der Genießer viele Möglichkeiten. Besonders beliebt ist aber die Zubereitung auf dem Grill. Der Cut, der so zart wie Filet aber kräftiger im Geschmack sollte beim Grillen je nach gewünschtem Gargrad bei höchster Temperatur von allen Seiten scharf angebraten werden. Um dem Teres Major einzigartige Röstaromen zu verleihen, das Stück danach bei indirekter, geringer Hitze nachgaren lassen – fertig!

Alternativ kann das Steak auch Sous Vide gegart werden.



Wagyu Kobe style Beef

Das Nirvana für Feinschmecker

„Kobe-Wagyu“ - unter Spitzenköchen wie Feinschmeckern steht dieser Begriff für Luxus, den man in Europa bisher nur selten genießen durfte.

Genau genommen ist die Rasse der WAGYU Rinder gemeint. Das Einzigartige des Wagyu Fleisches ist seine intensive Fettmarmorierung. Sie verleiht den exzellenten Geschmack, die nicht gekannte Saftigkeit sowie die extreme Zartheit. Neben diesen Gourmeteigenschaften besitzt Wagyu auch einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren. In Kombination mit dem seltenen Vorkommen der Rinder, ihrer langwierigen Aufzucht und ihrem langsamen Wachstum ist das Wagyu Fleisch nicht nur Delikatesse sondern darüber hinaus gefragtes Luxusprodukt.

Sie erhalten nur bei OTTO GOURMET Wagyu Fleisch der MORGAN RANCH in Nebraska, einem Vorreiter der Wagyu Züchtung. Die Zucht befindet sich bereits in der fünften Generation und bietet daher einen extrem hohen Wagyu Anteil – eine bisher in Europa nicht erhältliche Qualität.

Die Rinder genießen eine 100% natürliche Aufzucht und werden

ausschließlich mit Mais, Alfalfa, Gras, Gerste und Mineralien gefüttert. Es werden keinerlei künstliche Hormone, Wachstumsstimulanten oder vorbeugende Antibiotika verwendet.

Dem hohen Qualitätsanspruch folgend werden die Tiere freilaufend gehalten. Das Rindfleisch reift vor dem Export 30 Tage und wird dann Luft-schockgefroren, um das Aroma zu schützen.

Wagyu-Kobe:

Wagyu Rinder stammen aus Japan und wurden dort früher als Arbeitstiere eingesetzt. Wagyufleisch ist fein marmoriert und besitzt einen leicht buttrig-nussigen Geschmack der einmalig ist. Die Steaks sind so zart, dass man sie mit der Gabel zerteilen kann. Es zergeht auf der Zunge. Durch seinen sehr hohen Gehalt an ungesättigten Omega 3 Fettsäuren ist es das gesündeste Fleisch der Welt.



Lust auf neue Cuts?

Wagyu Kobe Style Filet, Rumpsteak oder Hüftsteak?

Livar Schwein, oder etwas ganz anderes?

Sprechen Sie uns gerne einfach an.

Gerne beraten wir Sie in Ihrer Wahl.

Huch, ich brauch was besonderes?

Es steht ein besonderer Feiertag vor der Tür?

Sie möchten ein besonderes Mittag- oder Abendessen planen?

Wir beraten gerne in der Auswahl eines Menüs, auch mit Cuts oder Fleisch die wir nicht in unserer Speisekarte aufführen.

Wir braten gerne ganze Enten, Gänse, Truthähne & Co für Sie.

Für ein Beratungsgespräch, können Sie uns auch gerne

eine E-Mail an info@hotel-corsten.de senden.

Speisen zum take away, Catering oder im Restaurant planbar.

Luke's Steaks & More

U.S. Steakhouse in Heinsberg
Hochstrasse 160 / 52525 Heinsberg

Tel : 02452-1860 / Fax : 02452-186-400

E-Mail : info@hotel-corsten.de / Web Page : www.Hotel-Corsten.de