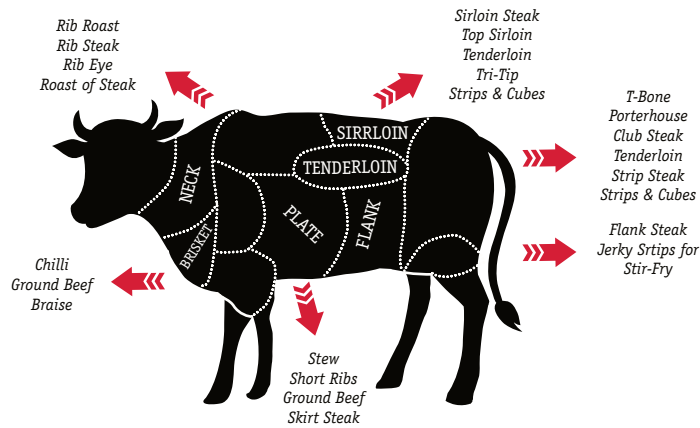




# ★ STEAKKARTE ★



Mit „FEERSISCH RIND“ entdeckt man eine nordische Fleischqualität, die höchsten Fleischgenuss garantiert. Die Rinder leben in Norddeutschland in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die norddeutsche Natur ihnen bietet. Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das „FEERSISCH RIND“ aus. Die Marke „FEERSISCH RIND“ ist ein Spitzenprodukt und unterliegt einer Vielzahl von Qualitätsvorgaben. Die Zuchtbetriebe verpflichten sich zu strenger Zucht- und Fütterungsregeln, die regelmäßig überwacht werden. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität.

<b>RUMPSTEAK ~ 200 GR.</b>	<b>28</b>
<i>mit Fettrand</i>	
<b>RUMPSTEAK ~ 300 GR.</b>	<b>35</b>
<i>mit Fettrand</i>	
<b>FILETSTEAK ~ 220 GR.</b>	<b>38</b>
<b>BISON RUMPSTEAK ~ 300 GR.</b>	<b>59</b>
<b>LAMMRÜCKEN</b>	<b>29</b>
<b>ZU ALLEN STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN 2 BEILAGEN UND 1 SAUCE NACH WAHL</b>	

## BEILAGEN

Kartoffel-Bergkäse Gratin      Pommes frites  
 Süßkartoffel Pommes              Wedges  
 gegrillte Pilze                        Linsen-Dal  
 Barbecue-Bohnen

## SAUCEN

Paprika-Limettenbutter  
 Salsa Verde  
 weiße Barbecuesauce  
 Bärlauchsauce

# ★ GARSTUFEN ★

## BLEU | RARE | STARK BLUTIG

Bei dieser Garstufe ist nur die äußerste Schicht leicht angebraten und der Kern sieht noch aus wie rohes Fleisch.

## SAIGNANT | MEDIUM RARE | BLUTIG

Bei dieser Garstufe ist die äußerste Schicht angebraten und bereits bräunlich verfärbt, der Kern ist dunkelrot.

## À POINT | MEDIUM | ROSA

Bei dieser Garstufe geht der bräunliche Anteil tiefer und das Innere ist jedoch immer noch rosa.

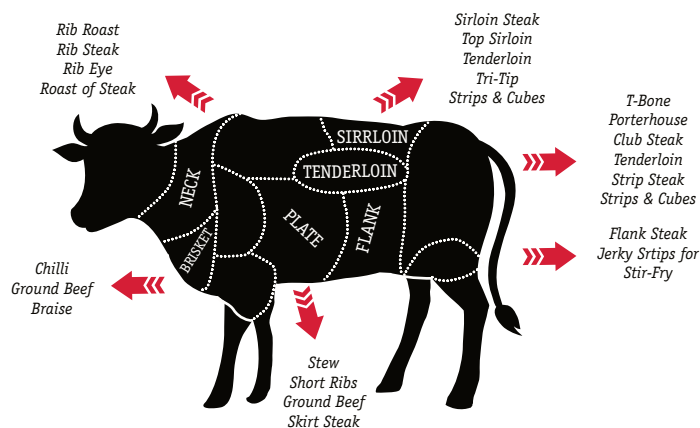
## BIEN CUIT | WELL DONE | DURCH

In der Garstufe ist das Fleischstück komplett durchgebraten und bis in den Kern bräunlich verfärbt.





## ★ STEAK MENU ★



With "FEERSISCH RIND" you discover a Nordic meat quality that guarantees the highest meat enjoyment. The cattle live in northern Germany in untouched, lush nature. They mainly move freely and consume only what the northern German nature offers them. The fine meat taste and the good marbling, distinguish the "FEERSISCH RIND". The brand "FEERSISCH RIND" is a top quality product and is subjected to a variety of quality requirements. The breeding farms commit themselves to strict breeding and feeding rules, which are regularly monitored. In this way, meat of first-class quality is produced.

<b>RUMP STEAK ~ 200 GR.</b>	<b>28</b>
<i>with fat edge</i>	
<b>RUMP STEAK ~ 300 GR.</b>	<b>35</b>
<i>with fat edge</i>	
<b>FILLET STEAK ~ 220 GR.</b>	<b>38</b>
<b>BISON RUMP STEAK ~ 300 GR.</b>	<b>59</b>
<b>SADDLE OF LAMB</b>	<b>29</b>
<b>WITH ALL STEAKS WE SERVE</b>	
<b>2 SIDE DISHES AND 1 SAUCE OF YOUR CHOICE</b>	

<b>SIDE DISHES</b>	
<i>potato mountain cheese gratin</i>	<i>french fries</i>
<i>sweet potato fries</i>	<i>wedges</i>
<i>grilled mushrooms</i>	<i>lentils dal</i>
<i>barbecue beans</i>	

<b>SAUCES</b>
<i>bell pepper lime butter</i>
<i>salsa verde</i>
<i>white barbecue sauce</i>
<i>wild garlic sauce</i>

## ★ DONENESS ★

### BLEU | RARE | VERY BLOODY

*At this cooking stage, only the outermost layer is lightly seared and the core still looks like raw meat.*

### SAIGNANT | MEDIUM RARE | BLOODY

*At this cooking stage, the outermost layer is seared and already browned and the core is dark red.*

### À POINT | MEDIUM | PINK

*At this cooking stage, the brownish portion goes deeper and the interior is still pink.*

### BIEN CUIT | WELL DONE | THROUGH

*At the cooking stage, the piece of meat is completely cooked through and browned to the core.*

