

Genussmomente erleben



Ihre Getränkeauswahl zum Empfang:

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

- KINZZ Landbier 0,1l Pilstulpe € 2,00
- Butchers Mule (Gin) € 5,50
- Beschwipste Walderdbeere (Sekt mit Fragoli) € 4,90
- Aperitivo Rosato (Ramazzotti Rosato, Prosecco und Basilikum) € 4,90
- Andalö SplishSplash (Andalö, Sekt, Soda, Orange) € 4,90

Ihre Menüauswahl:

Beef-Tasting – die Welt der Steaks erschmecken

Gruß vom Grill: Lassen Sie sich von einer Komposition des Steakschaft-Teams überraschen.

Große Steak-Querverkostung: Erleben Sie die geschmacklichen Unterschiede zwischen US Beef, Dry Aged und unserer einzigartigen Grand Mu.

Dessertkreation des Steakschaft Teams.

Genussbeitrag: 45 € p.P

Beef Tasting Masterclass – mit 7 Steaks um die Welt

Gruß vom Grill: Lassen Sie sich von einer Komposition des Steakschaft-Teams überraschen.

Mit 7 Steaks um die Welt: Erleben Sie die geschmacklichen Unterschiede der Steaks aus verschiedenen Ländern und lernen, warum es diese Unterschiede gibt. Die Tranchen der Steaks werden von passenden Beilagen begleitet.

Dessertkreation des Steakschaft Teams.

Genussbeitrag: 59 € p.P.

Alle angegebenen Preise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

Chill ´n Grill

Gruß vom Grill : Chicken Drumsticks (Hähnchen Unterkeulen gewürzt mit einer raffinierten Gewürzmischung)

Afterwork Flammkuchen vom Grill – Die leckere, selbstgemachte Alternative vom Pizzastein im Grill

Tranchen vom perfekten Steak vom Grill auf gegrilltem Salat

Bacon Bomb (Hackfleisch im Baconmantel mit Käse und Jalapenos gefüllt), mit Kartoffelecken und ColeSlaw

Hot Banana vom Grill mit Kardamom, Schokolade und Sahne

Genussbeitrag: 39 € p.P.

Eine kulinarische Reise durch die Welt des BBQ

Gruß vom Grill: Mini Reubenburger (Mini Burger mit Sauerkraut und Reubensauce)

Mediterraner Salat von gegrillten Pulpo

Schweinebraten „Low n Slow“ vom Grill an Grillgemüse und gegrillter Rosmarin-Polenta

Burrito vom marinierten US Flanksteak

Gegrillte Ananas mit Minze – Zitronenschaum

Genussbeitrag: 49 € p.P.

Grillgenuss Hoch2

Carpaccio

Lachs von der Holzplanke mit gekräutertem Baguette

Tranchen vom perfekten Steak auf gegrilltem Salat

Dry Aged Rinderfilet (Niedertemperatur gegart) aus LUDWIGS Carnothek mit Cognac-Butter-Sauce mit grünem Spargel im Speck Mäntelchen und Fächerkartoffeln

Gratiniertes Erdbeermus vom Grill – raffiniertes und leicht beschwipstes Erdbeermus gratiniert mit einem Marshmallow.

Genussbeitrag: 59 € p.P.

Alle angegebenen Preise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®