



Unter Fleischkennern sind die Iberischen Duroc Schweine schon seit Langem für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt und das schmeckt man auch. Das Fleisch des Duroc Schweins zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett (IMF) aus.

Dieses wird auch als feine Marmorierung bezeichnet. Diese hochwertige Qualität des fein marmorierten äußerst zarten Fleisches ist ein pures Geschmackserlebnis.

Unser Iberisches Duroc Schwein stammt von eigens in Spanien zertifizierten und zugelassenen Betrieben. Gönnen Sie sich dieses - lange Zeit der spanischen Spitzengastronomie vorbehaltene - Geschmackserlebnis.

Duroc - Nackensteak

101	ca. 220 g	14,90 €
102	ca. 330 g	19,00 €

Duroc - Schweinecarree (Frenched Racks)

104	ca. 250 g	15,90 €
-----	-----------	---------

Duroc - Schweinefilet

107	ca. 220 g	16,90 €
-----	-----------	---------

119	<u>Grillplatte - Haus Kreisch</u> Rinderfilet, Putensteak, Schweinefilet und Speckscheiben mit verschiedenen Saucen, Pommes frites und Salat	20,50 €
-----	--	---------

120	<u>Grillplatte - Spezial</u> Rinderfilet, Putensteak und Schweinefilet mit Pfirsich und Sauce Hollandaise Folienkartoffel mit Kräuterquark und Grillgemüse	24,50 €
-----	---	---------

Die Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht



Die wohl besten Steaks stammen aus Argentinien. Das Land in Südamerika ist für seinen Ruf in Sachen Rindfleisch bekannt und argentinisches Beef ist äußerst beliebt. Der weite Weg auf den heimischen Teller wird genutzt, um das zarte Fleisch reifen zu lassen. Das verspricht bestes Beef, egal ob als Steak, Filet oder Roastbeef.

Hüftsteak vom Argentinischen Rind

110	ca. 220 g	14,50 €
111	ca. 330 g	21,00 €

Rumpsteak vom Argentinischen Rind

113	ca. 220 g	17,50 €
114	ca. 330 g	24,50 €

Filetsteak vom Argentinischen Rind

116	ca. 220 g	24,90 €
117	ca. 330 g	34,50 €

Zu jedem Steaks servieren wir Ihnen !

Einen gemischten Beilage Salat, geröstetes Baguette und Kräuterbutter

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

Englisch: blutig gebraten

Medium: rosa gebraten

Well done: ganz durchgebraten