



Herzlich Willkommen!

Ein besonderer Abend im Mahl & Meute

Gemeinsames Essen ist gut für die Seele. Wir möchten Ihnen eine Auszeit geben und wünschen, dass Sie sich wohlfühlen. Deswegen füllen wir den Tisch und servieren Beilagen und Soßen zum Teilen. Entscheiden Sie gemeinsam **und genießen Sie** zusammen. Gemeinsam probiert man am besten und kann sich gleichzeitig über die vielen Geschmäcker austauschen. Ausgelassen oder romantisch, wild gestikulierend oder genießend. Das entscheiden Sie heute mit Ihrer „Meute“.

Wir stehen auf Fleisch. Wir lieben Rindfleisch und wollen Sie mit tollen Rassen und Schnitten begeistern. Dabei ist uns artgerechte Tierhaltung wichtig. Diese Verantwortung übernehmen wir gerne. Unsere Beilagen und Soßen sind etwas ganz Besonderes. Klassiker mit pfiffigen Ideen kombiniert und alles für die Meute in die Mitte. Damit der Tisch auch nach einem „Mahl“ aussieht.

Vegetarisch oder Vegan ist bei uns kein Problem. Wir haben für fast jede Ernährungsform oder Unverträglichkeit eine passende Lösung. Wir bieten Ihnen außerdem eine exklusive Auswahl an Craft Beer und tollen Weinen.

Haben Sie vor, uns mit einer **größeren Meute (ab 10 Personen)** zu besuchen? Wir empfehlen Ihnen unser **family & friends style Menü**. Wir servieren ausgesuchte Vorspeisen, Tranchen verschiedener Fleischcuts, Beilagen und Saucen im Hauptgang und Desserts zum Teilen in der Tischmitte. Ein fantastisches 3 Gang Menü für Hochzeitsfeiern, Geburtstage, Geschäftsessen oder Zeit mit der ganzen Meute! 3 Gänge sind zu viel? Wir glauben nicht, aber wir finden eine Lösung. Am besten gleich reservieren!

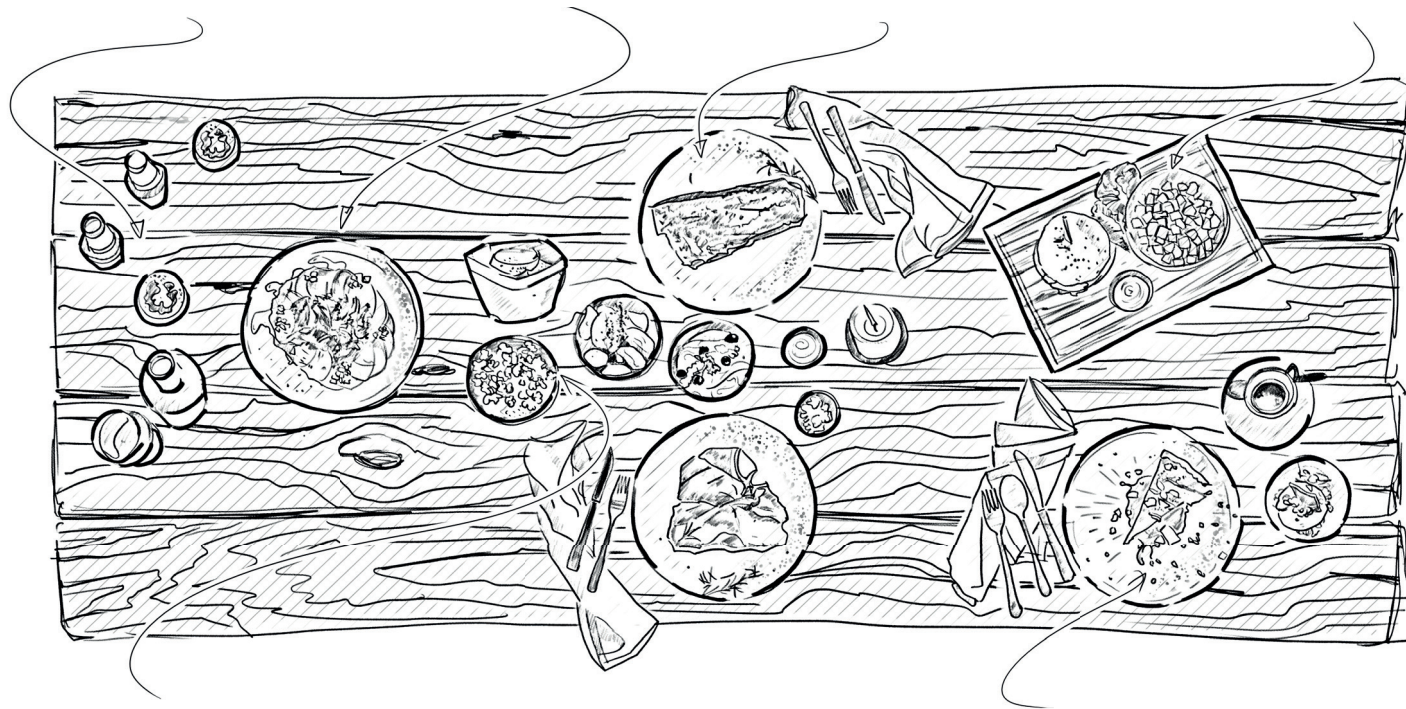
Und wenn die Meute doch noch größer ausfällt! Kein Problem, es gibt genug Gründe, mit uns zu feiern! Mit unserem Freudentaumel sind wir für Sie da! **Hochzeiten** sind unsere Spezialität. Wir lieben aber auch **Jubiläen, Firmenfeiern und andere Feste**. Und die passenden Räumlichkeiten haben wir auch: Restaurant, Verlies oder Rittersaal. Sie haben die Wahl. Mehr Infos finden Sie auch unter www.freudentaumel.de.

1) Sie haben sicher Durst. Zu Trinken gibt es tollen Wein, Craft Beer und alkoholfreie Getränke. Wir empfehlen Ihnen gerne das passende Getränk.

2) Die Vorspeisen sind ein würdiger Beginn für einen tollen Abend.

3) Wählen Sie den Mittelpunkt Ihres Mahls. Großartige Steaks, Geflügel oder Fisch alles aus artgerechter Haltung. Natürlich gerne eine Besonderheit aus dem Dry Ager.

* Wir haben tolle vegane und vegetarische Alternativen. Fragen Sie uns!



4) Wählen Sie am Tisch zusammen ein Paket aus Beilagen und Soßen zum gemeinsamen Teilen. Es landet alles in Schalen in der Tischmitte.

5) Nach dem Fleischgenuss gibt es jetzt noch was Süßes. Mit Espresso und Digestif, oder?

Mahlzeit

Endlich Essen

VORSPEISEN

Lachs Tartar ^(A)

Das mit Sellerie-Gin gebeizte Lachsfilet wird in kleine Würfel geschnitten. Dazu gibt es gebackenen Blumenkohl, mariniert mit Koriander, Zitrone und Knoblauch. Aus Sahne-joghurt und Curry Aromen rühren wir die passende Creme. Abgerundet mit Rosinen für die Süße und Chili-Cashews für den Crunch. | 15,00

Karamellierter Ziegenfrischkäse ^(v)

Die krosse Zuckerkruste knackt so wunderbar um den cremigen Inhalt freizugeben. Ergänzend gibt's dazu gebackene Rüben und Rotebeete-Falafel, Chili-Orangen-Honig und geröstete Haselnüsse. | 14,00

Carpaccio „Sandwich“ ^(A)

Carpaccio – ein echter Klassiker! Wir interpretieren den Klassiker mit dünnem Filoteig und füllen ihn mit Carpaccio, karamellisierten Zwiebeln, Trüffelmayonnaise, Parmesan und Rucola. Neugierig? | 16,50

Beef Tea

Tea Time im Mahl & Meute. Ein guter Tee braucht Zeit und die nehmen wir uns auch für den Klassiker aller Suppen und ziehen über Tage in mehreren Arbeitsschritten eine herrliche aromatische Rindfleischbrühe aus unseren Zutaten. Diese gießen wir am Tisch auf knackiges Wurzelgemüse. | 9,50

+ Toppen Sie den Beef Tea mit ca. 30 g Beef Tartar. Das Fleisch zieht herrlich nach. Eine absolute Empfehlung. | +4,90

Süßkartoffel-Chili-Suppe ^(v+)

Eine toller Einstieg für Auge, Nase und Mund. Leicht scharf durch Ingwer und Chili ist die vegane Suppe auf Basis von Gemüsebrühe und Kokosmilch gut abgerundet. | 9,50

Vorspeisen zum Teilen

Bei uns können Sie gerne teilen! Sprechen Sie uns gerne an!

KREIEREN SIE IHR HAUPTMAHL

1. Wählen Sie Ihren Mittelpunkt

Wählen Sie als Erstes Ihre Hauptzutat. Das ist der Mittelpunkt Ihres Mahls. Fühlen Sie sich frei, ob es ein perfekt gegrilltes Steak von unserem Original Montague 950 Grad ist oder eine tolle Alternative wie unser veganes Steak.

FIRST CUTS

Diese Auswahl wird bestimmt durch klassische und berühmte Steakschnitte. Im Vergleich mit Wein könnte man sie auch „große Gewächse“ nennen. Es sind unangefochten die zartesten Stücke, die ein Rind zu bieten hat.

Filet - World Steak Challenge Gewinner 2022

Norland Färsen, Danish Crown, Deutschland, 200 g | Norland Färsen sind eine spezielle Rinderzucht aus Holstein-Färsen und Ayrshire Bullen. Das Fleisch ist von seiner Textur her etwas gröber und hat einen festeren Biss, ohne dabei an Zartheit einzubüßen. Das Fleisch ist kräftig mit einem mittleren Potenzial an Umami, Geschmack und Intensität. Es ist kein übermäßig „rindiges“ Fleisch - kräftiger als Kalb, aber milder als trocken gereiftes Rindfleisch. | 49,50

Rumpsteak (dry aged) - Goldmedaille World Steak Challenge 2017 & 2018

Selektierte Rassen, John Stone, Irland, 300 g oder 400 g | Unser Fleischpartner wählt für ein einmaliges Genusserlebnis ausschließlich die besten Exemplare der grasgefütterten, irischen Rinder, die lückenlos aus rückverfolgbarer Haltung stammen. Alle Farmen sind nach dem weltweit führenden Nachhaltigkeitsprogramm akkreditiert. | 300 g - 55,00 | 400 g - 72,00

Steakhüfte (Gold Label)

Black Angus, Greater Omaha, USA, 250 g | Die Steakhüfte ist ein mageres und zartes Teilstück aus der Keule. Durch die Fütterung mit Mais erhält das Fleisch eine unverwechselbare süße Note. Die Top-Fleischqualität sorgt für ein saftiges und vollmundiges Steakerlebnis. Das Goldlabel garantiert hervorragende Zartheit, Saftigkeit und Geschmack. | 33,00

Rib Eye - Ojo de Agua

Black Angus und Hereford, Ojo de Agua, Argentinien, 300 g | Herzhaft authentisches Entrecôte mit perfekter Textur und Saftigkeit. Gezüchtet vom Schweizer Popstar Dieter Meier in absoluter Freiheit und Weidehaltung. Geliebt vom Jahrhundertkoch Eckart Witzmann. | 44,00

SPECIAL CUTS

Metzgermeister und Fleischliebhaber haben viele weitere Steakschätze an unterschiedlichen Stellen des Rinds gefunden. Diese Cuts sind von der Textur kompakter und deswegen funktionieren nur die besten Rinderrassen. Die Special Cuts sind unübertroffen intensiv und kräftig im Geschmack.

Tri Tip Steak

Black Angus, Jack's Creek, Australien, 250 g | Das saftige und zarte Stück wurde früher für die besten Kunden des Fleischers zur Seite gelegt: Pfarrer und Bürgermeister. Wird von uns kurz angebraten und tranchiert. | 36,00

Teres Major (Gold Label)

Black Angus, Greater Omaha, USA, 250 g | Dieser Cut wird auch Petite Tender genannt und verspricht dem Namen nach ein extra zartes Stück Rindfleisch. Im Biss ist das Metzgerstück (noch ein Name) aus der Schulter vergleichbar mit dem Filet. Wird von uns kurz angebraten und tranchiert. | 42,00

HOCHGENUSS & SELTEN

Rumpsteak F1 Wagyu-Black Angus Mix MS 6-7

Wagyu und Black Angus, Jack's Creek, Australien, 300 g | Es ist das ultimative Steak. Eine Kostbarkeit für Feinschmecker. Im Vergleich zum japanischen Original mit dem hohem Fettanteil vereint unser Steak Zartheit, Biss und Saftigkeit. Die Paarung von Wagyu und Black Angus ist die beste für Ihren Steakgenuss. | 99,00

Teres Major F1 Wagyu-Black Angus

Wagyu und Black Angus, Jack's Creek, Australien, 250 g oder 300 g | Das F1 Teres Major ist ein echtes Highlight und leider nicht immer verfügbar. Es vereint einen erhöhten intramuskulären Fettanteil vom Wagyu mit der Magerheit einer klassischen Rinderrasse in der Schulter. Heraus kommt ein butterzarter (fast wie Filet und intensiver Hochgenuss. Ein Geschmack der lange im Mund bleibt. | 250 g - 59,50 | 300 g - 69,50

Besondere Fleischstücke reifen weiter unter unserer Aufsicht im Dry Ager. Die Auswahl wechselt regelmäßig und ist begrenzt. Testen Sie doch auch mal unser hauseigenes Stone-Aging Verfahren! Diesen speziellen Genuss empfehlen wir Ihnen gerne persönlich. Fragen Sie auch nach unseren anderen Specials!

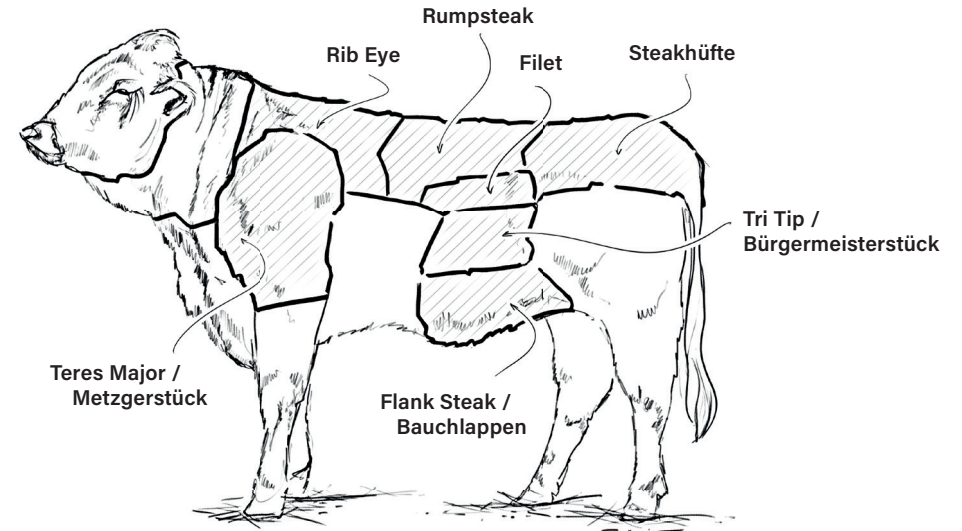
KEINE STEAKS - TROTZDEM LECKER

Maishähnchenbrustfilet

Kikok, Münsterland | Die langsame Aufzucht und Maisfütterung nach der Kikok-Philosophie sorgt neben mehr Tierwohl auch für ein festes und aromatisches Fleisch mit den Prädikaten „saftig“ und „zart“. Bei uns gratiniert mit Teriyaki und Sesam. | 26,00

Lachsfilet ^(A)

Wir werden häufig von Gästen gefragt, warum der Lachs so gut schmeckt. Hiermit lüften wir das Geheimnis. Er wird mariniert in heller Sojasoße, Mirin, Sake, Orange und Ingwer. Der Fisch ist nachhaltig schonend gezüchtet in nährstoffreichem, kristallklarem Wasser, 100 % rückverfolgbar vom Ei zum Fisch. | 28,50



VEGETARISCH & VEGAN

Blumenkohl Steak ^(V)

Genuss muss nicht immer Fleisch bedeuten. Gut, zugegeben, es ist kein Steak, sondern eher ein Blumenkohl Schnitzel. Aber es so zu nennen, dazu konnten wir uns als Steakhaus dann doch nicht überwinden. Unser Blumenkohl wird in Semmelbrösel und Pankomehl mit unserer geheimen Gewürzmischung paniert und frisch gebacken. Dazu empfehlen wir unsere Nussbuttersauce für eine wahre Geschmacksexplosion. | 24,50

Veganes Steak ^(V+)

125 g | Als erstes Steakhaus in Deutschland haben wir das vegane Steak getestet und für gut befunden. Das Steak erinnert von der Struktur her eher an Pulled Pork und hat im Geschmack eine leichte Getreidenote. Frisch gebraten, mit leichter Kruste und etwas Teriyaki für den Umami-Style. Fertig ist eine leckere Alternative! | 29,50

Garstufen

Jeder hat seine persönliche Vorliebe beim Fleischgenuss. Man unterscheidet dies meistens anhand der Garstufen. Wer also die Kerntemperatur im Blick hat, trifft den gewünschten Garpunkt. Hier ist unsere Definition.

| | |
|-------------------------------|---|
| Rare (blutig) | ca. 38 Grad Kerntemperatur – innen roh |
| Medium rare (Englisch) | ca. 47 Grad Kerntemperatur – innen fast roh |
| Medium (rosa) | ca. 54 Grad Kerntemperatur – durchgehend rosa |
| Medium well | ca. 60 Grad Kerntemperatur – rosa / grau |
| Well done (durch) | über 65 Grad |

Die Temperatur gilt für das Filet und kann bei anderen Schnitten abweichen. Wenn nicht anders gewünscht, grillen wir Steaks medium.

Steak-Tasting & Sharing

Steak-Sharing (ab 2 Personen)



Sie haben Lust, sich mal mit Ihrer Meute durch die Steak-Karte zu futtern? Das ermöglichen wir gerne. Stellen Sie sich einfach eine Variation aus der Karte oder unseren Specials zusammen und wir servieren alles in der Mitte. | siehe Steak-Preise


Steak-Tasting (ab 4 Personen)

Kann das gleiche Stück aus der Schulter anders schmecken, nur weil sich die Rasse leicht ändert? Wie schmeckt ein und dasselbe Stück mit und ohne Stone-Aging Verfahren? Mit unserem Steak-Tasting erleben Sie den Unterschied zwischen einem Teres Major vom Black Angus (250 g) und von einem F1 Wagju-Black Angus (250 g). Das hauseigene Stone-Aging Verfahren können Sie mit einem normalen Filet (200 g) und einem trockengereiften Filet (200 g) nach eben diesem Verfahren testen. 900 g - 199,00

2. Vervollständigen Sie Ihr Mahl

Wir glauben an das gemeinsame Mahl. Deswegen gibt es bei uns drei unterschiedliche Pakete, je nach Hunger und Größe der Meute. Wählen Sie aus Beilagen und Saucen eine Mahlzeit in Ihrer Wunschgröße. Alle Gerichte dürfen geteilt werden und werden in zusätzlichem Geschirr serviert.

| Kleine Meute | | Große Meute | |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|
| ca. 2-3 Personen | 4 x Beilage 2 x Sauce | ca. 3-4 Personen | 6 x Beilage 3 x Sauce |
|  | |  | |
| 34,00 | | 51,00 | |

| Tischlein deck dich | |
|---|---|
| ab 4 Personen | Wir stellen Ihnen die perfekten Beilagen und Saucen zusammen. Lassen Sie sich überraschen. |
|  | |
| pro Person 12,00 | |

2.1 Beilagen

Je zusätzliche Beilage 8,50

Gebackene kleine Kartoffeln ^(v+)

Wir lieben Kartoffeln, rustikal und einfach zubereitet. Am Stück und mit Schale. Olivenöl und Knoblauchöl geben den Kartoffeln den besonderen Geschmack. Dazu noch unsere hauseigene Gewürzmischung.

Süßkartoffelwedges ^(v+)

Eine tolle Beilage zu Fleisch. Frittierte Süßkartoffelwedges, perfekt um den Fleischsaft und die Saucen aufzunehmen. Unbedingt geeignet für Trüffel-Mayonnaise.

Dünne Bandnudeln ^(v)

Nudeln sind ein ehrliches einfaches Gericht mit uralter Tradition. Die Italiener fügen Leidenschaft hinzu und wir zusätzlich noch Basilikumpesto, Ruccola und Parmesan. Das macht diese Beilage schön cremig und einen guten Begleiter zu Fleisch und Fisch.

Süßkartoffelgratin ^(v+)

Wir wollten einen Kartoffelaufauf auf der Karte haben. Allerdings etwas im Meute-Style. Deswegen ist dieser Auflauf leicht asiatisch inspiriert. Mit Kokos, Kafir Limettenblatt, Chili, roter Zwiebel und Koriander.

Selleriecreme mit karamellisierter weißer Schokolade ^(v)

Aus einer tollen Idee im Probekochen entstanden, wird Sie diese Beilage überraschen. Die Kombination aus weißem Knollensellerie und karamellisierter weißer Schokolade kann süchtig machen. Also Vorsicht.

Gegrillte Spitzpaprika „Teriyaki Style“ ^(v+)

Die Kunst liegt in der Reduktion. Für diese Beilage brauchen wir rote Spitzpaprika, etwas Öl zum Anbraten und Sesam. Vor dem Servieren wird glasiert mit einem süß-sauren Fond und Teriyaki-Sauce. Das reicht, um der Paprika ein neues Aroma zu geben.

Chinakohl & Trüffel ^(v)

Hier liegt die Inspiration bei einem klassischen deutschen Kohlgericht. Um daraus einen ebenbürtigen Mitwirkenden für das Mahl zu machen, fügen wir Trüffelrahm, karamellierte Kerne und Nüsse dazu.

Balsamico Champignons ^(v+)

Die Pilze (Luftlinie 100 m vom Restaurant gewachsen lassen wir am Stück und kümmern uns um den perfekten Begleiter, den wir in dunklem Balsamico gefunden haben. Die Beilage hat eine feine Säure und bereichert jedes Steak. Chimichurri gibt den Champignons dann noch den letzten Pfiff.

Babyspinat ^(v+)

Ein scheinbares Gesetz im Steakhaus-Umfeld schreibt Babyspinat auf der Karte vor. Wir wollten es uns nicht zu einfach machen und zeigen Ihnen, wie man das Gericht mit Ingwer und Kirschtomaten spannend machen kann.

Fritten ^(v+)

Oder Pommes frites, oder auch eine kleine Sünde. Premium Steakhaus fries, mit Schale.

Mais-Parmesan-Brûlée ^(v)

Diese Beilage verlangt viele Handwerk und Leidenschaft. Aus Maiskörnern, Schmand, Eigelb, gewürzt mit Salz und Pfeffer kochen wir die Creme. Eine leichte Parmesanote gibt den Umami-Touch. Mit Zucker berieseln, abflämmen, servieren. Genießen.

Gemischter Salat mit Senfsaat Dressing ^(v+)

Der kleine Beilagensalat wird von uns etwas aufgepeppt und schmeckt herrlich frisch und leicht. Also eine gute Ergänzung zu eurem Beilagenpaket. Gurken, Tomaten, Spitzpaprika und grüner gemischter Salat.

2.2 Sauce

Je zusätzliche Sauce 3,90

KALTE SAUCEN

Mahl & Meute Steaksauce ^(v+)

BBQ-Sauce/Lakritz ^(v)

Chimichurri südamerikanische Kräuterpaste ^(v+)

Chili-Koriandersaat-Creme ^(v+)

Kräuterbutter ^(v)

Knoblauch-Mayonnaise ^(v)

Trüffel-Mayonnaise ^(v)

WARME SAUCEN

Bratensaucen mit Portwein

Nussbutter sauce mit Rosmarin & Thymian ^(v)

Whiskyrahmsauce & grünem Pfeffer ^(A)

Weitere Beilagen finden Sie auf unserer wechselnden Sonderkarte.
Kommen Sie immer mal wieder vorbei und lassen Sie sich von unserer
Küche überraschen!

KINDER

Wir freuen uns auch über unsere kleinen Gourmet-Freunde und stellen gerne einen kostenlosen Räuberteller zur Verfügung. So können sich Ihre Kids einfach mit durch die leckeren Beilagen probieren. Ihr Kind ist doch nicht so begeistert?

Wir halten immer leckere Alternativen für Ihre Kinder bereit. Sprechen Sie uns gerne an!

NACHSPEISEN

Cheesecake & Frozen Baklava ^(v)

Die nächste verbesserte Rezeptur unseres bekannten Cheesecake wird vergoldet. Zusätzlich nutzen wir weiße Valronha-Schokolade, Yuzu-Gel und ein Eis aus gerösteten Pistazien und Meersalz. Baklava-Splitter einfach, weil wir es können. | 14,50

Gianduja-Nougat & Kirsche ^(v)

Aus dem Piemont stammen wahrscheinlich die besten Haselnüsse, die zu einem zarten dunklen Gianduja-Nougat vermahlen werden. Wir nutzen dieses Confiserie-Kunstwerk in einem cremigen leicht warmen Schokoladen-Törtchen mit Nusschnitten-Crumble, Kirschessiggelee, Malzmilch-Ganache und Amarena-Kirsch-Eis. | 14,00

Crème Brûlée mit fernöstlichen Aromen ^(v)

Noch ein Klassiker, dem wir einen feinen Twist geben. Eine tolle Zitrusnote durch Kaffir-Limettenblätter, Frische und Charakter durch Blutorange-Rosmarin-Sorbet und den absoluten Knaller durch Timut-Pfeffer. | 11,50

Vegane Sünde ^(v+)

Pssst – nicht nur für Veganer! Kaum zu glauben, dass diese Desserts vegan sein sollen. Unsere Küche zaubert regelmäßig neue Sünden für Sie. Sie werden keinen Unterschied zu Desserts mit tierischen Produkten merken und wir verwenden garantiert nur natürliche Zutaten. Unbedingt probieren! Auf Anfrage.

Dessert zum Teilen

Dessert-Variation (ab 4 Personen)

Nach einem leckeren Essen noch was leckeres Süßes hinterher?

Machen Sie sich keine Arbeit mit der Auswahl. Gerne stellt Ihnen unser Team eine wunderschöne und leckere Dessertvariation zum Teilen zur Verfügung.

| 15,50 pro Person

^(v) All diese Gerichte sind vegetarisch.

^(v+) All diese Gerichte sind vegan.

^(A) All diese Gerichte enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15-20%.

Tierwohl

Unsere Einstellung

Wir essen gerne Fleisch. Wir sind uns bewusst, dass das heute auch Verantwortung bedeutet. Deswegen legen wir großen Wert auf **artgerechte Haltung und Tierwohl**. Wir sind gegen Massentierhaltung und respektlosen Umgang. Das Wohl und der Schutz der Nutztiere ist uns wichtig. Wir achten bei der Lieferantenauswahl und in der Zusammenarbeit darauf, dass es den Tieren bei der Aufzucht und Haltung gut geht.

Was können Sie tun?

- Achten Sie beim Einkauf auf entsprechende Siegel und Auszeichnungen.
- Reduziere Sie Ihren Fleischkonsum.
- Informiere Sie sich.
- Umgehen Sie Niedrigpreise in Handel und Gastronomie. Diese bedeuten meistens Qualitätseinbußen zu Lasten des Tierwohls.
- Fragen Sie in der Gastronomie nach Herkunft und Aufzuchtbedingungen.

Naturprodukt und regionale Höfe

Herkunft zählt

Wir machen keine Kompromisse bei der Qualität und beziehen die Steaks der Kartedacher von international anerkannten Tierwirten, die unsere Haltung teilen.

Ein Rind ist ein Lebewesen und kein Industrieprodukt. Je nach Charakter des Tieres und seiner bevorzugten Lebensweise kann ein Fettanteil mal größer oder kleiner ausfallen. Auch eine Sehne kann sich in einem Naturprodukt mal verstecken. Ein Rind hat auch nur zwei Filets, die ca. 2% des Fleischanteil ausmachen. Und Entrecôtes wachsen nicht im Kühlregal. Es gibt noch wesentlich mehr tolle Fleischteile. Trauen Sie sich und testen Sie mal einen Cut abseits des Mainstreams.

Regionale Höfe stehen für ausgezeichnete Qualität, aber auch für kleine Betriebe. Daher finden Sie regionale Höfe nicht auf unserer normalen Karte, da diese die hohe Qualität nicht in den benötigten Abnahmemengen liefern können. Wir haben aber ständig regionale Cuts in unserer Empfehlung. Testen Sie doch mal ein besonderes Stück aus der Nachbarschaft.

Dry-Aging und Stone-Aging

Dry-Aging

Wir nutzen im Restaurant eine sehr traditionelle Methode, um die Fleischqualität zu verbessern. Im Reifeschrank können Sie das Dry Aging bewundern und Ihr Lieblingsstück auswählen. Das Fleisch reift unter kontrollierten Bedingungen mehrere Wochen weiter, um einen intensiveren Geschmack zu entwickeln. Es entstehen Aromen aus Nuss und Butter und zusätzlich wird das Fleisch insgesamt zarter.

Stone-Aging

Die besten Fleisch Cuts werden von uns selektiert und reifen in einer von uns entwickelten Schutzhülle aus Tonerde, Asche, Kohle und einem speziell entwickeltem Gewürzmix. Die Tonerde nimmt den austretenden Fleischsaft auf. Die Kohle filtert die Luft und hat einen mineralischen Effekt, die Asche wirkt antibakteriell, der Gewürzmix verstärkt den Eigengeschmack. Da Temperatur und Luftfeuchtigkeit auch eine große Rolle spielen, werden die Stücke immer in unserem extra darauf abgestimmten Reifeschränken veredelt. Ein Geschmackserlebnis das sich lohnt! Fragen Sie uns nach verfügbaren Cuts und bestellen Sie gerne welche für Ihren nächsten Besuch vor!