

„Das Angus Rind wandert das ganze Jahr im Herdenverband über die ausgedehnten Weidegründe der argentinischen Grassteppen und wächst dabei auf natürliche Weise heran. Dort sind die nährstoffreichen Gräser und Kräuter der Region seine Nahrung. Dies verläuft in einem zertifizierten Verfahren. Somit ist es ein naturbelassenes, hochwertiges Fleisch, dessen Premium-Zuschnitte auf schnellstem Weg zu uns geliefert werden. Sie erhalten bei uns perfekt behandeltes Rindfleisch mit intensivem Aroma unter dem SENASA Siegel der argentinischen Regierung, welches 100% Angus Rindfleisch, sowie, strenge Verarbeitungsstandards und lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet.“

Patrick Litz, Head Chef

BLACK ANGUS CAMPO BISTECCA

Rinderfilet 160g
Beef tenderloin
32€

Rumpsteak 200g
Roast beef
29€

Hüftsteak 250g
Rump steak
24€

Entrecôte 300g
Ribeye steak
36€

inkl. Kräuterbutter
incl. Herb butter

BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes Frites
5€

Caesar Salad
5€

Baby Spinat mit
Pinienkernen
Baby spinach with
pine nuts
5€

Spargelragout
Asparagus ragout
7€

Drillinge
Baby potatoes
5€

„Throughout the whole year, the Angus cattle herds roam over the vast pastures of the Argentinian grass fields, growing naturally. There, the nutrient-rich regional herbs are its exclusive food. This takes place in a certified process. Thus, it is a natural, high-quality meat, whose premium cuts are delivered to us farm to table. You will receive perfectly treated beef with intense flavor under the SENASA seal of the Argentine government, which guarantees 100% Angus beef, as well as strict handling standards and complete traceability.“

Patrick Litz, Head Chef