

XL-Steakhaus Burger

Feinste Burger vom US-Beef Black Angus im Gourmetbrötchen

BBQ-Burger à la Steakhaus

200 g feinstes Black Angus mit frischem Salat und Tomaten, BBQ-Zwiebeln, Käsesauce

15,90 €

Ziegenkäse-Burger

200 g feinstes Black Angus mit frischem Salat, frz. Ziegenkäse, hausgemachtes Chutney

15,90 €

Wie soll Ihr Steak sein?

Englisch ist innen noch blutig und mit kleinem rohen Kern

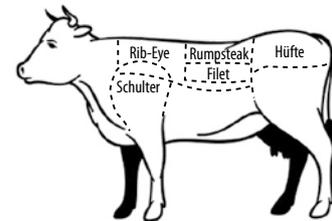
Medium ist innen noch zart rosa

Well done ist durchgebraten, kann dadurch trocken und zäh werden

Fleisch & Cut

Jedes Steak hat einen eigenen Zuschnitt, auch Cut genannt.

Hier gibt es klare Unterschiede, da jeder Schnitt von einem anderen Körperteil des Rindes abstammt. Somit erklären sich auch die unterschiedlichen Größen, Marmorierungen, Knochenanteil und Geschmack der verschiedenen Steaksorten.



PS: Waren die Augen größer als der Magen – kein Problem, gegen einen Aufpreis packen wir gern ein.