



# VEREHRTE GÄSTE & LIEBE FREUNDE

Gerne vermitteln wir euch unsere Philosophie  
„GUTES FLEISCH“

Dank der guten Zusammenarbeit mit der Firma „Otto Gourmet“,  
können wir jetzt eine absolut makellose Fleischqualität bieten,  
die Ihr sonst nur aus den Metropolen wie  
New York, Dallas, Frankfurt, Braunschweig & Berlin  
kennen dürftet.

Absolute Kontroll-Garantie  
Artgerechte Haltung und Fütterung der Rinder  
Die Züchter geben den Tieren genügend Zeit  
bis zur vollständigen Entwicklung und  
einwandfreiem Reifegrad des Fleisches  
Das an uns gelieferte Fleisch ist zu 100% rückverfolgbar  
Absolute Nachhaltigkeit steht im Vordergrund

Gewisse Ausdrücke in der Speisekarte  
könnten Euch noch nicht geläufig sein, werft  
daher doch einmal zum besseren Verständnis einen Blick  
in unsere kleine Fleischbibel.  
Diese befindet sich am Ende der Speisekarte.

**Vielen Dank**

**und**

**Guten Appetit!**



## SUPPEN

### **BEEF TEA**

Rinder Consommé | Julienne | Markbällchen

5,90 €

## VORSPEISEN

### **POTATO BALLS VEGGY**

4 hausgemachte Reibekuchenbällchen | sour cream | Sprossen

6,90 €

### **POTATO BALLS MIT RÄUCHERLACHS**

4 hausgemachte Reibekuchenbällchen | sour cream | Sprossen | Räucherlachsrose

11,50 €

### **KNOBLAUCH BRÖTCHEN**

mit hausgemachter Zwiebel Balsamico Mayonnaise

3,10 €

### **GARNELENSPIESS**

3 Garnelen im Speckmantel<sup>2,3</sup> | Wakamesalat mit Sesam | Limonen Dressing

12,90 €

### **ZIEGENKÄSETALER**

gratinierter Ziegenkäsetaler mit Pecannüssen und Honig | Schwarzbrot

| rote Beete | Sprossen

13,90 €

## SUPER BOWL



lebe bunter und gesünder! Fang doch gleich hier bei uns damit an!

knackiger Salat | Gurken | geröstete Pinienkerne | Sprossen | Möhren |  
rote Zwiebeln | Tomaten | Wakame mit Sesam | rote Beete |  
Limetten Vinaigrette oder Balsamico Dressing  
11,50 €

## "PIMP MY BOWL !"

3 Garnelen im Speckmantel <sup>1,3</sup>  
10,50 €

gratinierter Ziegenkäsetaler mit Pecannüssen und Honig  
9,90 €

gegrillte in Ahornsirup mariniertes Butter Maishähnchen  
6,90 €

3 Couscous-Gemüse-Plätzchen | Zwiebel-Balsamico-Mayonnaise  
9,90 €

gegrillter mit Rosmarin marinierter Lachs  
15,90 €



## BBQ KNÜLLER

### **SPARE RIBS**

500 gr. hausgesmokte US BBQ Ribs<sup>2,3,4,7</sup>, BBQ Sauce<sup>2,3,4,7</sup>,  
mit Brotchips | Krautsalat<sup>3</sup>  
21,99 €

### **EXTRA SPARE RIBS**

jede weitere 500 gr. Portion BBQ Ribs<sup>2,3,4,7</sup>,  
mit BBQ Sauce<sup>2,3,4,7</sup>,  
17,50 €

## CLASSICS

### **LUKE'S AMERICAN SCHNITZEL**

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce Bernaise | Bacon<sup>2,3</sup> | Röstzwiebeln |  
Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln  
18,95 €

### **SCHNITZEL „WIENER ART“,**

paniertes Schweineschnitzel | Zitronen Ecke | Pommes frites | Starter Salat  
13,95 €

mit Champignonrahmsauce  
+ 3,50 €

## VEGETARISCH

### **3 COUS COUS PLÄTZCHEN**

Basilikum Pesto | mediterranes Gemüse | Thymiankartoffeln  
14,50 €

## FISCH

### **LACHS TAGLIATELLE**

Tagliatelle | Sahnesauce | gegrillter mit Rosmarin marinierter Lachs  
23,50 €



## **BURGER**

alle Burger servieren wir  
mit einer Portion Steakhouse Pommes

### **HAMBURGER**

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Ketchup<sup>2</sup> | Salat |  
Gewürzgurke  
12,99 €

### **CHEESEBURGER**

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Ketchup<sup>2</sup> | Salat | Gewürzgurke |  
Goudakäse  
13,99 €

### **WILD WEST BURGER "YEEHAAW"**

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Gewürzgurke |  
BBQ- Sauce<sup>2,3,4,7</sup> | Salat | Röstzwiebeln | 2 Streifen Bacon<sup>1,3</sup>  
15,99 €

### **BBQ BACON CHEESEBURGER**

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | BBQ- Sauce<sup>2,3,4,7</sup> | Salat |  
Gewürzgurke | Goudakäse | 2 Streifen Bacon<sup>1,3</sup>  
15,99 €

### **CHILI CHEESE BURGER**

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Salat BBQ- Sauce<sup>2,3,4,7</sup> | Jalapenos |  
Gewürzgurke | Goudakäse | 2 Streifen Bacon<sup>1,3</sup>  
14,99 €

### **PULLED PORK BURGER**

hausgemachtes pulled pork<sup>2,3,4,7</sup> | Burger Brötchen | Gewürzgurke |  
BBQ- Sauce<sup>2,3,4,7</sup> | Krautsalat<sup>3</sup>  
19,99 €

### **VEGGY BURGER**

80gr. Beyond Beef Patty | Burger Brötchen |  
Zwiebel-Balsamico-Mayonnaise | Tomate | Salat | Gewürzgurke  
14,99 €

### **GARNELEN BURGER**

3 gegrillte Garnelen im Speckmantel<sup>1,3</sup> | Burger Brötchen | Salat | Gewürzgurke |  
Limetten-Mayonnaise | Wakame  
18,99 €

**ZUSÄTZLICHER 125GR. BEEF BURGER PATTY**

**4,90 €**



## STEAKS

### **ARGENTINISCHES BLACK ANGUS BEEF**

**200 GR. RUMPSTEAK**

21,90 €

**200 GR. RINDERFILET**

25,90 €

**200 GR. HÜFTSTEAK**

15,90 €

### **U.S.A**

**300 GR. FLAT IRON „IRISH HEREFORD“**

19,90 €

### **IRISH HEREFORD**

**300 GR: HANGING TENDER**

22,50 €

### **DEUTSCHLAND -NIEDERRHEIN**

VOM SCHWEIN

**300 GR. TOMAHAWKSTEAK**

14,90 €

### **FRANKREICH**

**170 GR. IN AHORNSIRUP MARINIERTE BUTTER MAISHÄHNCHENBRUST**

13,90 €

**- MIND. 1,5 STUNDEN ZUBEREITUNGSZEIT-**

### **IRLAND**

**TOMAHAWKSTEAK FÜR 2-3 PERSONEN**

bis zu 1300 GR. / Stückpreis 119,00 €

## BEILAGEN

**STEAKHOUSE POMMES**

3,00 €

**BAKED POTATO**

MIT SOUR CREAM

6,90 €

**BRATKARTOFFELN**

MIT SPECK UND ZWIEBELN<sub>2,3</sub>

3,99 €

**3 HAUSGEMACHTE**

**SPECKBÖHNCHEN**

3,80 €

**½ MAISKOLBEN**

3,50 €

**STARTER SALAT**

MIT LIMETTEN VINAIGRETTE

4,99 €



## SAUCEN

SAUCE BERNAISE 3,00 €	GEBUNDENE JUS 3,50 €	ZWIEBEL BALSAMICO MAYONNAISE 2,80 €
CHAMPIGNON-RAHM- SAUCE 3,50 €	SAUCE CHORON 3,50 €	HAUSGEMACHTE BBQ SAUCE <sup>2,3,4,7</sup> 3,00 €
KRÄUTERBUTTER 2,80	SOUR CREME 3,00 €	KETCHUP / MAYONNAISE / SENF JE 0,70 €

## KIDS

### **MICKEY MOUSE**

paniertes kleines Schweineschnitzel

„Wiener Art“

Steakhouse Pommes

7,90 €

### **LUCKY LUKE**

4 hausgemachte Reibekuchenbällchen | eine Sauce nach Wahl

6,90 €

### **JOLLY JUMPER**

3 hausgemachten Chicken Nuggets | Pommes frites

11,50 €

### **RÄUBERTELLER**

Du bekommst einen Teller und räuberst von Mamas und Papas Teller

0,00 €

### **KINDER 2-GANG-MENÜ**

mit Dessert

4,50 € Aufschlag



## DESSERT

### **LUKE'S CHEESECAKE**

Hausgemachter NY Cheesecake |  
Himbeer Topping | Honig Crumble  
5,90 €

### **CREME TRIO**

3 hausgemachte Cremes im Weckgläschen  
wöchentlich wechselnd  
7,50 €

Sofern gewünscht, händigt Ihnen unser Service- Team gerne die separate Allergenkarte aus. Diese enthält detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.





## BIERE

	0,2l	0,3l	0,5l
Bitburger <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €
König Pilsener <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €
Gaffel Kölsch <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €
Benediktiner Hell <sup>A,B</sup>			6,70 €

## FLASCHENBIERE

Erdinger Weizen hell/dunkel <sup>A,B</sup>			4,95 €
Erdinger Alkoholfrei <sup>A,B</sup>			4,95 €
Benediktiner Weissbier <sup>A,B</sup>			4,95 €
Schneider Weisse Original <sup>A,B</sup>			4,95 €
Grevensteiner Landbier <sup>A,B</sup>			4,95 €
Diebels Alt <sup>A,B</sup>	0,33 l	3,80 €	
Vita Malz <sup>A,B</sup>	0,33 l	3,20 €	
König Alkoholfrei <sup>A,B</sup>	0,33 l	3,70 €	
Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €	

## SOFTGETRÄNKE

	0,2l	0,33l	0,5l
Coca Cola <sup>1,3,4,7</sup>		3,60 €	5,50 €
Cola Cola Light <sup>1,3,4,7,11,12</sup>		3,60 €	
Coca Cola Zero <sup>1,4,6,10</sup>		3,60 €	
Fanta <sup>1,3</sup>	2,90 €		5,50 €
Sprite <sup>11</sup>	2,90 €		5,50 €
Spezi <sup>1,3</sup>		3,60 €	5,50 €
<b>Schweppes</b> Tonic Water <sup>chinhaltig</sup>	3,50 €		
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>chinhaltig</sup>	3,50 €		
<b>Schweppes</b> Ginger Ale <sup>11</sup>	3,50 €		
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25l	3,10 €	
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,70 €	0,75l 6,00 €
Gerolsteiner Medium	0,25l	2,70 €	0,75l 6,00 €
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,70 €	0,75l 6,00 €



## SÄFTE

Flasche Orangensaft <sup>3</sup>	0,2l	3,50 €
Flasche Apfelsaft	0,2l	3,50 €
Flasche Johannisbeersaft	0,2l	3,50 €
Glas Cranberrysaft <sup>11</sup>	0,2l	3,50 €
Glas Maracujasaft	0,2l	3,50 €
Glas Bananennektar <sup>11</sup>	0,2l	3,50 €

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,40 €
Becher Kaffee		3,80 €
Glas Milch (kalt oder warm) 0,2l		1,40 €
Tasse Kakao (kalt oder warm)		2,40 €
Lumumba, warmer Kakao mit Rum		3,90 €
Tasse Espresso		2,30 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Espresso Macchiato		2,90 €
Marocchino, Espresso mit Schokolade und Milchschaum		3,10 €
Latte Macchiato		2,90 €
Latte Coretto, Milchschaum, Espresso, Eierlikör		3,90 €
Cappuccino		2,60 €
Milchkaffee		2,80 €
Glas Tee		2,60 €
<b>Sorten:</b> Assam, Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, grüner Tee, Kräuter, Rooibos, Kamille,		
Portion Sahne		0,90 €

## APERITIFS

Martini	2cl	2,90 €
Campari <sup>1</sup>	2cl	3,40 €
Aperol <sup>1</sup>	2cl	3,40 €
Sherry Dry oder Medium	5cl	3,30 €
Delaforce fine Ruby Port	5cl	3,30 €



## EISKALT GENIESSEN

Malteser	2cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,90 €
Linie Aquavit	2cl	2,90 €
Ouzo	2cl	2,30 €

## GEISTE UND WÄSSERCHEN

Obstwasser	2cl	3,10 €
Williams Birne	2cl	5,00 €

## MAGENBITTER & LIKÖRE

Fernet Branca	2cl	2,00 €
Ramazotti	2cl	2,80 €
Jägermeister	2cl	2,00 €
Bailey's <sup>1</sup>	5cl	3,60 €
Calvados	2cl	3,90 €

## HOCHPROZENTIGES

Tequila Gold / Silver	2cl	2,60 €
Bacardi White	2cl	2,60 €
Captain Morgan	2cl	3,20 €
Sky Vodka	2cl	3,80 €
Korn	2cl	1,40 €
Grappa Cellini Oro	2cl	5,00 €

## SHORTDRINKS / SHOOTERS

### **Tequila Slammer**

*Tequila & Tonic*<sup>chinhaltig</sup> 3,50 €

### **Lemon Drop**

*Wodka Citron & Zitronensaft* 4,00 €



## LONGDRINKS / COCKTAILS

### **Sex in the Driveway**

*Peach Brandy, Vodka, Sprite, Blue Curacao <sup>1</sup>,*

7,90 €

### **Malibu**

*Malibu coconut rum, Blue Curacao <sup>1</sup>, Ananassaft<sup>2,3</sup>*

8,00 €

### **Granatapfel Spritz**

*Prosecco, Tonic Water, Granatapfel sirup, Limette*

7,90 €

### **Daitona**

*Vodka, southern comfort, sloe gin, amaretto, orange<sup>3</sup>  
und Cranberrysaft <sup>11</sup>*

8,50 €

### **Limoncello Prosecco**

*Limoncello, Prosecco*

6,50 €

### **Cosmopolitan**

*Vodka citron, Cranberryjuice<sup>11</sup>, limettensaft, Cointreau*

7,50 €

### **Cuba Libre**

*Havanna Club, Limette, Cola <sup>3</sup>, und Eiswürfel*

7,00 €

### **Tequila Sunrise**

*Tequila, Orangensaft<sup>3</sup> und Grenadine Sirup<sup>1</sup>, Eiswürfel*

6,80 €

### **Bahama Mama**

*Banane, Kokosmilch, Ananassaft, Grenadine, weißer Rum*

9,80 €

## WHISKY UND COGNAC

Remy Martin V.S.O.P	2cl	7,00 €
Jim Beam Bourbon	2cl	5,50 €
Jack Daniels Bourbon	2cl	5,50 €
Jameson Irish Whiskey	2cl	6,50 €
Southern Comfort	2cl	5,50 €
Johnny Walker Red Label	2cl	4,90 €
Asbach Weinbrand	2cl	3,90 €
Tullamore Dew	2cl	6,50 €



## WEISSWEINE

<i>Offene- &amp; Flaschenweine</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>	<i>Flasche</i>
<b><u>Deutschland</u></b>				
<b>2019 Weinfachwerk Riesling</b>				
Weingut Familie Reitz Nikolausberg, Säure 7,9 gr, Restsüße 6,2 gr, Mosel				
0,75l, trocken	3,10 €	6,30 €	12,60 €	21,00 €
<b>2021er Grauer Burgunder</b>				
0,75l Nahe, Q.b.A., trocken	4,00 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
<b>2019er Riesling</b>				
Mosel, Weingut Schedler				
0,75 l lieblich	3,00 €	6,00 €	12,00 €	18,00 €
<b>2020er Kerner Kabinett</b>				
Weingut Nippgen				
0,75l Pfalz, halbtrocken	3,70 €	8,50 €	16,00 €	24,00 €

## ROSÉWEINE

	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>	<i>Flasche</i>
<b><u>Deutschland</u></b>				
<b>2016er Portugieser Weißherbst</b>				
Qualitätswein				
1,0l, halbtrocken	3,80 €	8,70 €	16,00 €	24,00 €

## ROTWEINE



	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>	<i>Flasche</i>
<b><u>Deutschland</u></b>				
<b>2013 Weinfachwerk Dornfelder</b>				
Weingut Familie Reitz 0,75L, trocken, Mosel	3,30 €	6,60 €	12,90 €	21,30 €
<b>2020 Schwarzriesling</b>				
Weingut Nippgen, samtig weich, mild und köstlich fruchtig aromatisch, halbtrocken 0,75l, Rheinpfalz,	3,70 €	8,50 €	16,00 €	24,00 €
<b><u>Italien</u></b>				
	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>	<i>Flasche</i>
<b>2018er Ripensato</b>				
Indicazione Geografica Tipica, erzeugt nach der Ripassomethode aus der Rebsorte Corvina. Empfehlenswert zu kräftigen Gerichten vom Rind, Schwein und gegrilltem Fleisch. 0,75l, Italien, trocken	6,80 €	12,50 €	23,00 €	33,00 €
<b>2020er Primitivo</b>				
Für den intensiven und vollmundigen Geschmack, trocknen die Trauben am Rebstock leicht ein, bevor sie geerntet werden. Das Resultat ist ein weicher, fülliger und außergewöhnlich aromatischer Wein. 0,75l, trocken, Puglia	3,80 €	9,00 €	17,00 €	25,00 €

**Jahrgangsänderungen vorbehalten**

## SCHAUMWEIN, SEKT & CHAMPAGNER

	<i>0,1l/</i>	<i>Flasche</i>
<b><u>Deutschland</u></b>		
<b>Weinfachwerk Secco</b>		
Trocken, Mosel, Schaumwein Familie Reitz 0,75L,	3,50 €	26,00 €
<b>Fürst von Metternich</b>		
Cuvée Riesling Sekt 0,75l, Extra trocken	8,00 €	38,00 €

Alle Weine und Schaumwein Erzeugnisse enthalten Sulfit



## „kleine Fleisch Bibel“

<b>Begriff:</b>	<b>Erklärung:</b>
Lady's Cut:	Damenschnitt Schnittgröße vom Steak Zwischen 150 gr. - 250 gr.
Lawyer's Cut:	Herrenschnitt Schnittgröße vom Steak 400 gr.
Dry aged:	bedeutet das das Fleisch nach der Schlachtung noch 21 Tage am Knochen reift um den gewollten intensiven Geschmack hervorbringen zu können
Hanging Tender:	bekannt aus der französischen Küche (Onglet) beliebt in den amerikanischen steakhäusern. zur zeit das avantgardestück-ersetzt in der gastronomie zum teil das filet.
Irish Hereford Filet:	DAS Filet von der grünen Insel. Centercut nennt man den Mittelteil des Filets. Die dickeren Filetköpfe und dünneren Filetspitzen werden abgeschnitten; sie erhalten ein gleichmäßig dickes Mittelstück vom Filet. Damit erreichen Sie einen einheitlichen Garzustand des ganzen Stückes.
Flat Iron Steak – aus der Rinderschulter (Top Blade Roast) geschnitten	Als Flat Iron Steak wird ein Top Blade Roast bezeichnet, bei dem die innen liegende Sehne entfernt wurde. Es wird aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten. Es handelt sich um einen relativ modernen Zuschnitt, der erst Anfang 2000 entdeckt wurde. Nach dem Entfernen der Sehne erinnert die Optik der Steaks in etwa an ein altmodisches Bügeleisen, daher die Bezeichnung Flat Iron (engl., Bügeleisen). Wer in Großbritannien dieses kurzfaserige Steak haben möchte, bestellt ein Butlers' Steak, in Australien wäre es ein Oyster Blade Steak. Flat Iron Steaks sind relativ dünn und haben daher nur eine kurze Bratzeit.



Tomahawksteak:

Ein US Beef Tomahawk Steak ist ein Ribeye AM und MIT extralangem Knochen. Ein Hingucker auf jedem Teller und an Saftigkeit nicht zu überbieten. Helle Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das rötliche Fleisch. Der prägnante Knochen des Tomahawk Steaks intensiviert den kernig-kräftigen Fleischgeschmack.

Das Tomahawk ist ein Rib-Eye-Steak, das noch am Rippenbogen hängt. Durch den prägnanten Knochen, der das Tomahawk ausmacht wird der Fleischgeschmack intensiviert. Das rötliche Fleisch ist durchzogen von hellen Fettäderchen. Dieser Hingucker eignet sich perfekt zum Kurzbraten und ist unglaublich saftig.

Während die Zubereitung in der Bratpfanne eine kleine Herausforderung darstellt, empfehlen unsere Grillexperten eine Kombination aus Sous-Vide und anschließendem Grillen. Dadurch werden beim Angus Rind tolle Röstaromen erreicht. Anschließend das Rib Eye vom Knochen lösen, gegen die Fasern in schmale Tranchen schneiden und mit Salzflöcken bestreuen.

Kleiner Fun Fact: Seinen Namen erhält das Stück aus der Hochrippe daher, dass es von weitem an ein Indianer Tomahawk erinnert. Das Wort tamahaac stammt aus der indianischen Sprache und bedeutet so viel wie Axt/Kriegsbeil.





## Metzgerstück - Petite Tender

Das Teres Major ist ein Muskel und Teil vom dicken Bugstück, dem hinteren Teil der Schulter. Bei diesem Cut gilt: Genuss hat aber manchmal mehr als nur einen Namen, denn das Stück ist auch als Petite Tender, Metzgerstück oder flaches Filet, nicht zu verwechseln mit dem falschen Filet, bekannt. In Österreich kennt man das Teres Major auch als Schulterfilet. Metzgerstück wird dieser Cut deshalb genannt, weil die Metzger dieses langfaserige, schmale Stück, das etwa 300g wiegt, früher gerne für sich selbst zur Seite gelegt haben.

### *Wie bereite ich das Teres Major richtig zu?*

Bei der Zubereitung des Teres Major hat der Genießer viele Möglichkeiten. Besonders beliebt ist aber die Zubereitung auf dem Grill. Der Cut, der so zart wie Filet aber kräftiger im Geschmack sollte beim Grillen je nach gewünschtem Gargrad bei höchster Temperatur von allen Seiten scharf angebraten werden. Um dem Teres Major einzigartige Röstaromen zu verleihen, das Stück danach bei indirekter, geringer Hitze nachgaren lassen – fertig!

Alternativ kann das Steak auch Sous Vide gegart werden.



## Wagyu Kobe style Beef

Das Nirvana für Feinschmecker

„Kobe-Wagyu“ - unter Spitzenköchen wie Feinschmeckern steht dieser Begriff für Luxus, den man in Europa bisher nur selten genießen durfte.

Genau genommen ist die Rasse der WAGYU Rinder gemeint. Das Einzigartige des Wagyu Fleisches ist seine intensive Fettmarmorierung. Sie verleiht den exzellenten Geschmack, die nicht gekannte Saftigkeit sowie die extreme Zartheit. Neben diesen Gourmeteigenschaften besitzt Wagyu auch einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren. In Kombination mit dem seltenen Vorkommen der Rinder, ihrer langwierigen Aufzucht und ihrem langsamen Wachstum ist das Wagyu Fleisch nicht nur Delikatesse sondern darüber hinaus gefragtes Luxusprodukt.

Sie erhalten nur bei OTTO GOURMET Wagyu Fleisch der MORGAN RANCH in Nebraska, einem Vorreiter der Wagyu Züchtung. Die Zucht befindet sich bereits in der fünften Generation und bietet daher einen extrem hohen Wagyu Anteil – eine bisher in Europa nicht erhältliche Qualität.

Die Rinder genießen eine 100% natürliche Aufzucht und werden

ausschließlich mit Mais, Alfalfa, Gras, Gerste und Mineralien gefüttert. Es werden keinerlei künstliche Hormone, Wachstumsstimulanten oder vorbeugende Antibiotika verwendet.

Dem hohen Qualitätsanspruch folgend werden die Tiere freilaufend gehalten. Das Rindfleisch reift vor dem Export 30 Tage und wird dann Luft-schockgefroren, um das Aroma zu schützen.

Wagyu-Kobe:

Wagyu Rinder stammen aus Japan und wurden dort früher als Arbeitstiere eingesetzt. Wagyufleisch ist fein marmoriert und besitzt einen leicht buttrig-nussigen Geschmack der einmalig ist. Die Steaks sind so zart, dass man sie mit der Gabel zerteilen kann. Es zergeht auf der Zunge. Durch seinen sehr hohen Gehalt an ungesättigten Omega 3 Fettsäuren ist es das gesündeste Fleisch der Welt.



## Lust auf neue Cuts?

Wagyu Kobe Style Filet, Rumpsteak oder Hüftsteak?

Livar Schwein, oder etwas ganz anderes?

Sprechen Sie uns gerne einfach an.

Gerne beraten wir Sie in Ihrer Wahl.

## Huch, ich brauch was besonderes?

Es steht ein besonderer Feiertag vor der Tür?

Sie möchten ein besonderes Mittag- oder Abendessen planen?

Wir beraten gerne in der Auswahl eines Menüs, auch mit Cuts oder Fleisch die wir nicht in unserer Speisekarte aufführen.

Wir braten gerne ganze Enten, Gänse, Truthähne & Co für Sie.

Für ein Beratungsgespräch, können Sie uns auch gerne

eine E-Mail an [info@hotel-corsten.de](mailto:info@hotel-corsten.de) senden.

Speisen zum take away, Catering oder im Restaurant planbar.

Luke's Steaks & More  
U.S. Steakhouse in Heinsberg  
Hochstrasse 160 / 52525 Heinsberg

Tel : 02452-1860 / Fax : 02452-186-400

E-Mail : [info@hotel-corsten.de](mailto:info@hotel-corsten.de) / Web Page : [www.Hotel-Corsten.de](http://www.Hotel-Corsten.de)