



Bei Änderungen der Beilagen berechnen wir je Beilage 1,50.

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Elbmarsch Rind

direkt vom Driedger Hof aus Trennewurth.

Dieses Gericht servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung. Reservieren Sie bis zu 48 Stunden vorher für den Genuss unseres Premiumfleisches aus Schleswig-Holstein: 100 % reinrassiges Wagyu-Rind.

Premium-Burger

im Briochebrötchen

200 g Hackfleisch / Salat / Senfmayonnaise / Tomate / Gurke /
Biiikesaiskäse / Tomatensalsa / Eisbergsalat / Gewürzgurke

50 % Wagyu und 50 % Simmentaler Fleckvieh	21,50
100 % reinrassiges Wagyu	26,50

Hüftsteak (per 200 g kalkuliert*)

50 % Wagyu und 50 % Simmentaler Fleckvieh	50,00
100 % reinrassiges Wagyu	89,50

Rib-Eye-Steak (per 200 g kalkuliert*)

50 % Wagyu und 50 % Simmentaler Fleckvieh	53,00
100 % reinrassiges Wagyu	99,50

*Der Preis kann leicht variieren je nach Größe der handgeschnittenen Steaks.

Unsere Premium-Steaks servieren wir ohne Gewürze. Damit erhalten Sie den 100 % reinen Fleischgeschmack. Zum Würzen stellen wir hawaiianisches Black-Lava-Salz und bunten Pfeffer bereit. Dazu reichen wir einen Salatteller und

Inklusivpreise in Euro