

# Paul's Premium Steak Cuts

**Dry Aged Kalbsrückensteak grilliert** Preis pro Person 70

**von der Kultmetzgerei Ludwig Hatecke aus Scoul**

*4 – 5 Wochen am Knochen Dry Aged und Hand selektiert*

*ca. 200 Gramm*

*Beilagen nach Ihrer Wahl*

**Grilliertes Australisches Lamm – Entrecôte** 48

mit Salzzitronen – Kartoffelstampf und Pfifferling - Gemüse

**“Lady Cut” Rinderfiletsteak** *ca. 150 Gramm* 59

serviert mit Nussbutter - Kartoffelmousseline, Blattspinat und jungem Gemüse

**als Surf & Turf, mit ½ Rock Lobsterschwanz** **pro Stück plus** 16

**“New York Cut” Rinderfiletsteak** *ca. 250 Gramm* 76

serviert mit Nussbutter – Kartoffelmousseline, Blattspinat und jungem Gemüse 40 Minuten

**als Surf & Turf, mit ½ Rock Lobsterschwanz** **pro Stück plus** 16

**Atlantik Thunfisch „demi Cuit“ in der Sesamkruste** 48

*ca. 150 Gramm*

an Teriyaki – Honigsauce

mit Wasabi – Kartoffelmousseline und Pak Choi

**½ Baby Rock Lobsterschwanz aus Südafrika** 36

an Hummernage

auf sämigem Champagner – Gemüserisotto

**zusätzlich pro ½ Rock Lobsterschwanz** **pro Stück plus** 16

**Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Saucen**

*Café de Paris Butter, BBQ Sauce, Chimichurri Sauce und Sauce Béarnaise*

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.