

# **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*

17,90 €

## **Ziegenkäse-Burger**

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

17,90 €

## **Wie soll Ihr Steak sein?**

**Englisch** ist innen noch blutig und mit kleinem rohen Kern

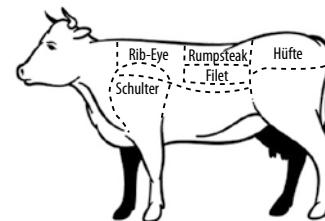
**Medium** ist innen noch zart rosa

**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, Marmierung, Knochenanteil und Geschmack der verschiedenen Steaksarten.*



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