

DIE BESTEN PREMIUM STEAKS AUS ARGENTINIEN, USA, URUGUAY UND MECKLENBURG-VORPOMMERN, ZUM TEIL IM HAUSEIGENEN DRY-AGER GEREIFT ODER FRISCH VOM STÜCK. MIT AUSGESUCHTEN GEWÜRZEN UND FEINEN AROMEN VERSEHEN, ENTFALTEN UNSERE STEAKS IHREN VOLLEN UND NATÜRLICHEN GESCHMACK.

#### KLOSTER ARGENTINE BEEF TENDERLOIN / BEEF STRIPLOIN

DAS SCHMACKHAFTE ARGENTINE BEEF STAMMT VON RINDERN, DIE UNTER FREIEM HIMMEL LEBEN UND NICHT ZUSÄTZLICH MIT GETREIDE GEFÜTTERT WERDEN, DIE RINDER ENTSCHEIDEN SO SELBST ÜBER IHRE ERNÄHRUNG. AUF DEN WEITLÄUFIGEN WEIDEGRÜNDE ARGENTINIENS HABEN SIE DIE WAHL ZWISCHEN 100 SAFTIGEN GRASSORTEN. DAS STEAK IST FEST IN DER KONSISTENZ, SAFTIG UND AROMATISCH IM GESCHMACK.

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET (180 GRAMM)	23,00 €
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET (250 GRAMM)	31,00 €
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK (250 GRAMM)	26,00 €

#### KLOSTER AMERICAN BEEF FLANK STEAK

DER TRENDSCHNITT AUS DEN USA IST DER FLANK CUT VOM BLACK ANGUS RIND. DAS FLANK STEAK IST FEIN MARMORIERT, GESCHMACKSINTENSIV UND SAFTIG. ES ZEICHNET SICH DURCH SEINEN GERINGEN FETTANTEIL AUS UND IST DADURCH ETWAS FESTER IM BISS. WIR SERVIEREN UNSER FLANK STEAK AUFGESCHNITTEN UND MEDIUM RARE.

US BEEF FLANK STEAK (300 GRAMM)	29,50 €
---------------------------------	---------

#### KLOSTER URUGUAY BEEF PRIME RIB GRAIN FED

DIESES STEAK WIRD AUS DER HOCHRIFFE GESCHNITTEN UND IST AUCH ALS RIB EYE STEAK ODER ENTRECOTE BEKANNT. UNSER „GENTLEMENS CUT“ VOM URUGUAY BEEF AUS FREILANDHALTUNG IST AUSGEWOGEN MARMORIERT, BESONDERS SAFTIG UND WUNDERBAR WÜRZIG IM GESCHMACK.

URUGUAY BEEF PRIME RIB STEAK (300 GRAMM)	29,50 €
--	---------

#### KLOSTER DRY AGED CUTS

MEC-POMM PRIME RIB, OHNE KONCHEN (CA. 300 GRAMM)	39,50 €
--	---------

DIE HOHE RIPPE (PRIME RIB) VOM MECKLENBURG-VORPOMMERN RIND. SIE REIFEN MINDESTENS 6 WOCHEN IN UNSEREM HAUSEIGENEN DRY-AGER. SCHAUEN SIE IN UNSERE „SCHATZKAMMER“!

PORKI-SCHWEINEKARREE (CA. 300 GRAMM)	SUPER LECKER	21,00 €
--------------------------------------	--------------	---------

DAS DRY-AGE SCHWEINEKARREE MIT KLEINEM RIPPENKNOCHEN AUS DEM EMSLAND. VON ALTDEUTSCHEN SCHWEINERASSEN AUS FREILANDHALTUNG. 2 WOCHEN TROCKEN GEREIFT

MIKA-KALBS-T-BONE (KLEINER FILETANTEIL, CA. 350 GRAMM)	26,00 €
MIKA-KALBS-PORTERHOUSE (GROßER FILETANTEIL, CA. 350 GRAMM)	29,50 €

DAS DRY-AGE KALBSKARREE. AM KNOCHEN AUS DEM EMSLAND VOM ROSA-RAUHFUTTER-MASTKALB. 3 WOCHEN TROCKEN GEREIFT. ALS T-BONE ODER PORTERHOUSESTEAK IM DRY-AGER.

DIE GEWICHTSANGABEN UNSERER STEAKS/CUTS SIND ROHGEWICHTE. SIE KÖNNEN ZWISCHEN DIESEN GARPUNKTEN WÄHLEN: RARE / MEDIUM-RARE / MEDIUM / MEDIUM-WELL / WELL-DONE. AUS QUALITÄTSGRÜNDEN EMPFEHLEN WIR UNSER DRY AGE BEEF NICHT WELL-DONE ZU BESTELLEN.

#### WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN UND SAUCEN ZUM GEGRILLTEN STEAK

BLATTSPINAT/PINIENKERNE	4,00 €	FRISCHE PFIFFERLINGE MIT SPECK	5,00 €
BUNTES BOHNENGEMÜSE	4,00 €	GEM. SALAT/FENCHEL/SELLERIE	3,50 €
TOMATEN-RISOTTO	4,00 €	SÜSSKARTOFFEL-POMMES/MEERSALZ	4,00 €
BRATKARTOFFELN	4,00 €	KARTOFFELGRATIN/BERGKÄSE	4,50 €
ROTWEINJUS	3,50 €	KLOSTER-STEAK-BUTTER	2,50 €
BARBECUE-DIP	2,50 €	PFEFFERSAUCE (GREEN PEPPER)	3,50 €