



U.S. WAGYU HÜFTFILET

24,00 Euro

Schnitt: Teilstück der Rinderkeule.

Marmorierung / Fettgehalt: Intensive Fettmarmorierung.

Besonderheiten: Unvergleichlich saftig und zart.

LUMA PORK KOTELETT

24,00 Euro

Schnitt: Zwischen Hals und Rücken.

Marmorierung / Fettgehalt: Stark marmoriert.

Besonderheiten:

Das Geheimnis der LUMA D.A.C. besteht aus einer Kombination von langsamer, traditioneller Reifung am Knochen und der Verfeinerung durch den speziellen Edelschimmelpilz.

ROASTBEEF „Old Cow“

27,00 Euro

Schnitt: Hinterer Rücken.

Marmorierung / Fettgehalt: Typischer Fett Rand.

Besonderheiten:

Durch das hohe Alter dieser Tiere haben sich unvergleichliche Aromen gebildet und sorgen für puren Hochgenuss. Saftig und gleichzeitig bissfest.

FILET „Old Cow“

29,00 Euro

Schnitt: Muskel entlang der Wirbelsäule

Marmorierung / Fettgehalt: Mager

Besonderheiten:

Durch das hohe Alter dieser Tiere haben sich unvergleichliche Aromen gebildet und sorgen für puren Hochgenuss. Saftig und gleichzeitig bissfest.

Blattspinat	4,00 Euro
Beilagen Salat	5,00 Euro
Waldpilze	5,00 Euro
Folienkartoffel, Kräutercreme	6,00 Euro
Trüffelpommes	8,00 Euro

Kräuterbutter	3,00 Euro
Rotweibutter	3,00 Euro
Sauce Hollandaise	3,00 Euro
Olivenöl „Rene Kalobius“	4,00 Euro
Jus	4,00 Euro