



GUT EVENING

*again!*

# DRY AGED WEEKS

01.08. bis 31.10.2024



## *Vorweg*

Wagyu Sashimi | Kirsche | Avocado  
**oder** Thunfisch Tataki | Mango | Physalis | Endivie | Papadam

## *Wahl aus dem Dry Ager:*

Filet vom Heide Rind - 3 Wochen gereift ca. 200 g  
Australisches Entrecote - 6 Wochen gereift ca. 250 g  
Lachsfilet - 3 Tage gereift ca. 200 g

## *Premium*

Porterhouse Cut mind. 800 g	Aufpreis 55 EUR
T-Bone Cut mind. 800 g	Aufpreis 50 EUR
New York Cut (Rücken) mind. 700 g	Aufpreis 40 EUR
Kotelett mind. 700 g	Aufpreis 35 EUR

## *Beilagen*

Teriyaki Shiitake Pilze  
**oder** Zwiebel Mais Gemüse

## *Sättigung*

Selleriepüree mit ½ jährig  
getrockneten Knollensellerie  
**oder** Trüffel Pommes

## *Dessert*

Blaubeer Brownie | Brombeere | Sauerrahmeis



Preis:  
3-Gang-Menü  
ab 69 € pro Person

Weinempfehlung:  
2019 Nocturne  
Weingut Geil  
0,2l à EUR 13,50  
0,75l EUR 47,50  
Magnum EUR 94