

Steakkarte

Argentinisches Rind - Argentine cattle

Dank der klimatischen Bedingungen Südamerikas, besonders in Argentinien, wachsen die Tiere ganzjährig auf riesigen Weideflächen der Pampa auf. Hier legen die Rinder weite Strecken beim Grasens zurück und können zwischen mehr als 160 Grassorten wählen.

Auf diese Weise gewinnt das Vieh Ausdauer und Kraft für ein zartes fettarmes Fleisch.

All year round thanks to the climatic conditions of South America, particularly in Argentina, the animals grow up on gigantic pasture surfaces of the pampas. Here the cattle put back wide distances while grazing and can choose between more than 160 grass kinds.

In this manner the cattle win perseverance and strength for a tender low-fat meat.

Deutsches Rind - German cattle

Kälteres Klima lässt die Tiere langsamer wachsen, saftige Wiesen und ausgewogenes Kraftfutter tragen zu einer einzigartigen Marmorierung im Fleisch bei.

Colder climate allows the animals to grow slower, while juicy meadows and balanced energy feed contribute to a unique marbling in the meat

Deutsches Färsenentrecote

Feste Struktur und marmoriert mit Fettsäure mit Butter vollendet[§]

Entrecote, solid structure and marbled with greasy eye

300g 25,00 €

Strip loin Rumpsteak

mit kleinem aromatischem Fettrand mit Butter vollendet[§]

Strip loin rump steak with small aromatic fat edge rand

220g 26,00 €

Rib Eye vom Kalb

Zartes Fleisch mit Fettsäure mit Butter vollendet[§]

Strip loin veal steak tender meat with fatty eye

250g 26,00 €

Filetsteak

mit Butter vollendet[§]

Fillet steak

200g 34,00 €

Dorint Dresden

Grunaer Straße 14 · 01069 Dresden

Tel.: +49 351 4915-0 · info.dresden@dorint.com

dorint.com/dresden

Ein Angebot der Dorint GmbH, Aachener Straße 1051, 50858 Köln

rare	medium rare	medium	medium well	well done
Im Kern noch roh Kerntemperatur 35–37°C In the core still raw Core temperature 35–37°C	Im Kern leicht roh Kerntemperatur 40–46°C In the core slightly raw Core temperature 40–46°C	Im Kern rosa Kerntemperatur 52–57°C In the core pink ones Core temperature 52–57°C	Fast durchgebraten Kerntemperatur 67–72°C Almost well-done Core temperature 67–72°C	durchgebraten Kerntemperatur ab 75°C well-donely Core temperature from 75°C

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit einem marinierten Salatbouquet.

Damit sich das Fleisch nach dem Grillen entspannen kann, planen Sie bitte etwas Zeit ein (ca. 30 min.).

Bitte wählen Sie beim Rindfleisch eine Garstufe aus. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

We serve all steaks to you with marinated salad bouquet.

So that the meat can relax after the barbecue, include in the plan please some time (approx. 30 min).

Please, select with the beef a done step. The declarations of weight refer to the gross weight of the meat.

Beilagen / Side dish

Pommes frites ^{Sw} rot ^{M,Se} /weiß ^{E,M,S}	klein / small	2,00 €
French fried potatoes	gross / big	4,00 €
Gebackene Süsskartoffelstäbchen ^{Sw}	klein / small	3,00 €
mit würziger Haussauce ^{1,E,So,M,Se,S}	gross / big	5,00 €
Baked sweet potatoes with spicy sauce		
Bratkartoffeln mit Speck ^{2,3} und Zwiebeln		2,50 €
Roasted potatoes with bacon and onions		
Folienkartoffel mit Sour Creme ^M		3,50 €
Baked potatoes with sour cream		

Extras / extra

Ketchup ^{M,Se} oder Mayonnaise ^{E,M,S} ,	0,50 €
Ketchup or mayonnaise	
Kräuterbutter ^M / Herb butter	1,00 €
Sour Crème ^M 100 g / Sour cream 100 g	1,00 €
Haussauce ^{1,E,So,M,Se,S} / Homemade sauce	1,50 €

Dorint Dresden

Grunaer Straße 14 · 01069 Dresden

Tel.: +49 351 4915-0 · info.dresden@dorint.com

dorint.com/dresden

Ein Angebot der Dorint GmbH, Aachener Straße 1051, 50858 Köln