



HEISSER STEIN

REGIONAL · STEINZEIT · ERLEBNIS

FLEISCH

(Preisangaben / 100 g)

Das Fleisch für den Stein beziehen wir ausschließlich von der Metzgerei Kluge. Einer der wenigen Betriebe, der noch eigenhändig vor Ort schlachtet.

Hierfür werden nur ausgewählte Tiere von Landwirten aus unmittelbarer Umgebung aus nachhaltiger, sowie artgerechter Haltung verwendet.

NEANDERLÄNDER WEIDESTIER

Scheiben vom Rumpsteak
Streifen aus der Hüfte
Mignons vom Filet
Onglet

NEANDERLÄNDER SCHWEINEFLEISCH

Lummerscheiben
Mini- Nackensteaks
Medallions aus dem Filet
Bauchspeck
Sekreto

BIO-LAMMFLEISCH

Carree
Medoallions aus dem Lachs
Scheiben aus der Keule

NEANDER-LANDHAHN

Scheiben aus der Brust
Bio- Ei

FISCH & KRUSTENTIERE

Bretonische Jakobsmuschel	1 Stk
8/12er Black Tiger Garnele	3 Stk
Heimischer Bachsaibling	90 g
Aachener Forelle	100 g
Flusszander	100 g
Thunfisch	60 g

KÄSE AUS NEANDERLÄNDER PRODUKTION

Bio- Schafskäse (Schäferei Lamberti)	60 g
Bio- Ziegenkäse (Schäferei Lamberti)	60 g
Marinierter Haloumi	60 g

GEMÜSE AUS RATINGEN VOM SCHLÜTERSBOF

Karotten	50 g
Verschiedene Beten/ Rübchen	50 g
Geschmorte Lauchherzen	50 g
Anabelle Kartoffel	50 g
Blumenkohlröschen	50 g
Confierte Schalottenviertel	50 g

FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS

marinierte Apfelscheiben
süß-saure Ananas
Whiskey-Honig Banane
Pfannkuchenteig & Sahne