

# Steakwoche in der Taferne

## Argentinisches Rindfleisch in Premium Qualität



### **Campo"Grass Fed Beef"**

- Keine Ställe
- Kein industrielles Futter
- Keine Antibiotika

Die argentinischen Rinder leben in riesigen, natürlichen Herden unter freiem Himmel und werden nicht zusätzlich mit Getreide gefüttert.

Die unberührten Weiten der argentinischen "Pampa" stellen auf dem Speiseplan weit über 100 nährstoffreichen, saftigen Gras- und Kräutersorten. Dies ist der Grund für die legendäre Qualität, das einzigartige, intensive Aroma und dafür, dass das Fleisch vom argentinischen Angus Rind zu den magersten Sorten der Welt zählt.



### **Argentinisches Campo Black Angus Rumpsteak**

*mit Bratkartoffeln, Steinchampignons, an Pfefferrahmsauce*

27,-€



### **Argentinisches Campo Black Angus Entrecôte**

*mit Spargelbroccoli, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce*

27,-€



### **Argentinisches Campo Black Rinderfilet**

*m. Spargelrolle u. Butterkartoffeln, an Pfefferrahmsauce*

35,-€



### **Tranchen vom Argentinischen Black Angus Hüftsteak**

*auf Rucola, mit Balsamico- Reduktion und Pommes*

*an Pfefferrahmsauce*

21,-€