

LASSO SPEZIALITÄTEN UND EXOTEN

CARPACCIO VOM DRY AGED RIND

12,90 €

mit Grana Padano, Walnussöl und Baguette. Dry Aged Carpaccio gibt es nur bei uns im LASSO.

SKIPPY

18,90 €

zarter Känguru-Gulasch mit Erdnussbuttercreme und Thüringer Klößen

BUFFALO BEEF

34,90 €

saftige, dicke Rippe vom Oberweißbach-Rind über 40! Stunden Sous Vide gegart, mit BBQ-Sauce im Grill gebacken dazu Pommes Frites und Sour Creme

KROKODIL

34,90 €

im Orangensud an geschwenkten, frischen Gemüse und Butterreis

GREENHORN-SPEZIAL

37,90 €

mit Steaks vom Strauß, Känguru und Krokodil an geschwenkten Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln

HINWEISE FÜR ALLERGIKER: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter wir beraten Sie.

STEAKS VOM 850°C-GRILL

KÄNGURU (nach Gewicht ca.180-350 g)

je 100 g 9,90€

Das Känguru besitzt mageres Fleisch ähnlich des Strauß. Der Geschmack erinnert dezent an Wild mit einer feinen Nussnote.

STRAUSS (nach Gewicht ca.180-350 g)

je 100 g 10,90€

Das Straußenfilet ist das gesündeste Fleisch unter dem Geflügel, hat wenig Cholesterin und Fett. Wir beziehen das äußerst schmackhafte Fleisch seit über 14 Jahren von der „Straußenfarm Krieger“ in Schwerstedt/Thüringen.

DRY AGED RINDERSTEAKS

RIB-EYE-STEAK (mit Knochen)

je 100 g 5,90 €

Als Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe. Dieses Muskelfleisch wird vom fettgewebsreicherem Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein mageres „Auge“ (englisch Eye). Die Hochrippe ist das Rückenstück des Rindes zwischen der achten und zwölften Rippe

ROASTBEEF NEW YORK CUT(mit Knochen)

je 100 g 5,90 €

Roastbeef – der Klassiker schlechthin, auch mit dem T-förmigen Knochen, besitzt weniger Fett im Gegensatz zum Rib-Eye.

T-BONE-STEAK

je 100 g 6,70 €

Das Steak mit dem unverwechselbaren T-Knochen, welcher das Roastbeef und das Filet trennt.

Wir beziehen unser Rindfleisch, in der Regel, aus der Region. Dabei handelt es sich um Jungbullen oder Färsen, die wir fachmännisch trocken in unserem DRY AGER mindestens 24 Tage und bis zu 6 Wochen reifen lassen. Die Rückenstränge werden von uns fachgerecht von Hand aufgeschnitten. Die verschiedenen o.g. Steaks beginnen bei einem Gewicht von ca. 450g (inklusive Knochen) an und steigen sich bis zu über 1000g.

Um Ihnen immer eine Auswahl der unten aufgeführten Fleischsorten zu gewähren, bemühen wir uns stets. Bei Fragen diesbezüglich, helfen wir Ihnen gern weiter.

FILET / LENDE (französisch für „dünner Faden“) weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Rindfleisch besonders zart, mager und saftig.

ROASTBEEF ist ein Stück vom Hinterviertel zwischen Hochrippe und der Hüfte.

ENTRECÔTE (französisch entre „zwischen“, côte „Rippe“) ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück, vergleichbar mit dem Rib-Eye-Steak. Der kräftige, unverwechselbare Reifegeschmack ist einmalig für unser Entrecôte.

direkt im Zuschnitt 1gr.=0,14€ / 100gr.=14,00€