

LORENZ

STEAKS & MEHR

EMPFEHLUNG

US Roastbeef (ca. 350 g)
mit Folienkartoffeln und Knoblauch

39,90 EUR



Amerikanisches Rindfleisch ist weltweit bekannt für seine hervorragende Qualität und seinen einzigartigen Geschmack. Das Roastbeef ist der hintere Teil des Rinderrückens, zwischen Entrecôte und Hüfte. Es ist ein echter Steak Klassiker, der durch seine butterzarte Textur und seinen intensiven Geschmack besticht!

LORENZ

STEAKS & MEHR

EMPFEHLUNG

US Rib-Eye Steak (ca. 400 g)
mit Country Potatoes und Salat

49,90 EUR



Das US Beef Ribeye ist ein Stück aus dem vorderen Rücken und auch bekannt als Entrecote, Hochrippe. Die feinen Fettäderchen des Ribeyes machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



EMPFEHLUNG

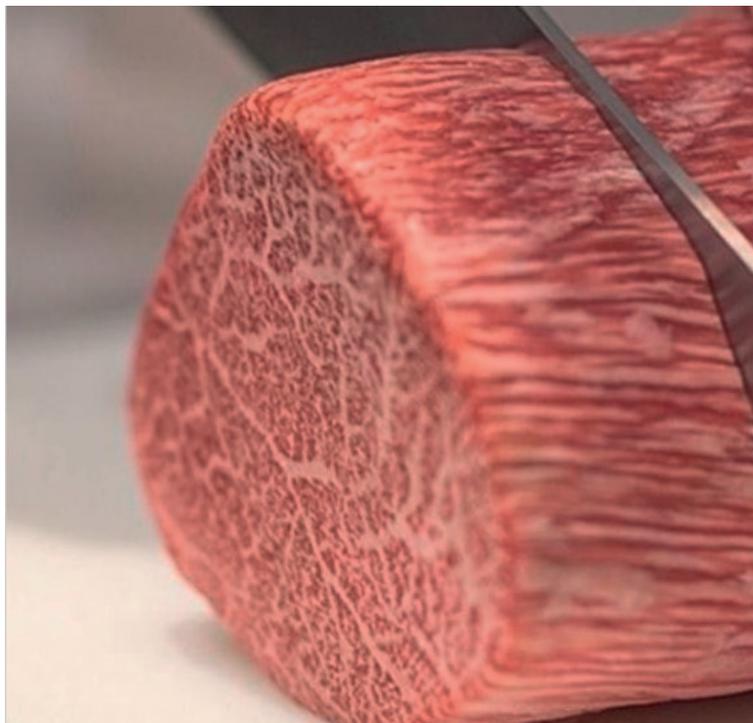
Original Japanisches Wagyu Filet (höchste Marmorierungsstufe der Welt: A5+)

2 Beilagen nach Wahl, Salat vom Buffet

ca. 100 g: 59,- EUR

ca. 200 g: 118,- EUR

Als einzige Rasse der Welt hat das Wagyu-Rind die nötige genetische Beschaffenheit für dieses himmlisch marmorierte Fleisch. Zudem scheuen japanische Züchter weder Mühe noch Wellness-Aufwand (Massage, Musik, Bier), um sie stressfrei aufzuziehen.



Mit seiner einmaligen Fettmarmorierung, seinem unvergleichlichen, leicht nussigen Geschmack und seinem zartgliedrigen Gewebe ist das Wagyu-Steak ein sehr gefragtes Luxus- und Gourmet-Produkt, mit dem nur wenige Händler weltweit beliefert werden.

Wir sind stolz darauf, Ihnen echtes Wagyu-Beef aus Japan anbieten zu können.

Wagyu-Beef gilt als das zarteste, köstlichste und gesündeste Fleisch weltweit – und diese Qualität hat ihren Preis.

LORENZ

STEAKS & MEHR

EMPFEHLUNG

World's Best Steak 2018 & 2019

geboren in Polen, gefüttert mit Schoki, zerlegt in Dänemark

Sashi RibEye – ca. 350 g 47,50 EUR

dazu Lorenz-Grillgemüse, Papa Asada und Salat



Das Lorenz Highlight: Sashi Choco Beef. Sensationell zartes Fleisch, das absolut nachhaltig in limitierter Stückzahl produziert wird.

Sashi ist ein japanisches Wort, mit der Bedeutung „Marmorierung“. Dies, sowie die Klassifizierung und Selektion der Rinder machen Sashi zu einem Nischen-Produkt. Bei dieser Attraktion geht man sogar noch einen Schritt weiter und füttert den Tieren einen kleinen Teil zuckerfreie Schokolade täglich zu. Geschmacklich ist das kaum noch zu übertreffen, schmeckt es doch extrem zart mit leichtem Kakao-Geschmack.

Unser Fazit: Ein Produkt für Lorenz-Fleischliebhaber, die mehr als nur Zartheit verlangen, vielmehr aber Geschmack und Saftigkeit schätzen und genießen.

LORENZ

STEAKS & MEHR[®]

EMPFEHLUNG

Für zwei oder drei Personen

Irische Tomahawk Steak ca.1200 g.
dazu bekommen Sie zwei Beilagen nach Wahl und
Salat vom Buffet

86,00 €



Unser Tomahawk Steak wird aus dem Entrecote geschnitten. Wir belassen den Rippenknochen am Ribeye, so bekommt unser Tomahawk Steak seinen einzigartigen Look. Beim Braten bleibt das Fleisch schön saftig, und der Rippenknochen sorgt für ein besonders kräftiges Fleischaroma. Die Qualität der irischen Rindersteaks ist einzigartig, da die Rinder zu 100% nur mit Gras gefüttert wurden.

LORENZ

STEAKS & MEHR

EMPFEHLUNG AUS AMERIKA

Bison Carpaccio

dazu Rucola, Parmesan und Knoblauchbrot

22,90 EUR



Bison Filet – ca. 200 g

dazu Rosmarinkartoffeln, Knoblauchbrot und Salat vom Buffet

75,90 EUR



LORENZ

STEAKS & MEHR

EMPFEHLUNG

Das Weltmeister Steak
Jack's Creek Wagyu – ca. 350 g



dazu bekommen Sie zwei Beilagen nach Wahl und Salat vom Buffet
99,90 EUR



Wagyū Beef, auch Kobe Beef genannt, gilt als das beste und teuerste Fleisch der Welt. Lange Zeit wurde das Wagyu Beef ausschließlich in Japan produziert und angeboten. Im Jahr 1991 begann die Familie Warmoll auf ihrer „Jack's Creek Farm“ in Australien mit der Zucht der Wagyu-Rinder.

Das Fett eines Wagyu-Steaks ist sehr weich, es schmilzt schon ab ca. 10 Grad Celsius und macht es unglaublich saftig. Am 15.10.2015 wurde das Wagyu der Warmoll's im Londoner Hyde Park zum weltbesten Steak gewählt.

Überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie sich von diesem einzigartigen Geschmack verzaubern!