



Steakempfehlung



Albers Food Düsseldorf

Excellence from farm to table

**US Greater Omaha Packers | GOP | 150-200 Tage Maisfütterung
Goldlabel | selektierte Ware aus Nebraska | USA**



USA | Roastbeef | „Der Klassiker“

feine Marmorierung | charakterstarker Geschmack

ca. 270 g 41,50 €

Chuck Flap Meat | Teppanyaki Cut

Kernstück des Rindernackens, kräftig marmoriert,
zart und geschmacksintensiv

ca. 250 g 34,50 €

Hochrippe | „Der Klassiker“

feine Marmorierung | charakterstarker Geschmack

ca. 450 g 45,50 €

T-Bone Steak

feine Marmorierung | kräftiger Geschmack

ca. 600 g 55,50 €

**Black Angus Rind | Jacks Creek Farm | Australien
150-200 Tage Maisfütterung**



Australien | Roastbeef | Striploin

MS 5+ feine Marmorierung | feiner Geschmack

ca. 270 g 43,50 €

Flap Meat | großes Bavette

aromatisches | stark marmoriertes Stück

ca. 230 g 30,50 €

**John Stone | Dry Aged Beef | Irland | 21 Tage Trocken gereift
Mildes Klima, satte Weiden bis zum Horizont,
und dann drei Wochen ins Trockene – das John Stone Dry Aged Beef**



Irland | Roastbeef | Premium Cut

perfekte Reife | aromatischer Geschmack

ca. 270 g 43,50 €

**F1 Wagyu cross Black Angus | Jacks Creek Farm | Australien
Kreuzung aus Tajima Rind & Black Angus Rind zu gleichen
Gen-Anteilen | 400 Tage Getreidefütterung**



Wagyu | Roastbeef | MS6-7 | Steak Highlight

aromatischer Geschmack | sehr feine Marmorierung

ca. 300 g 78,00 €

zu den Steakempfehlungen servieren wir:

Kräuterbutter | Pommes frites | Salat