



Dry Aged

Trocken Altern

Wird der englische Begriff „Dry Aged“ ins Deutsche übersetzt, klingt es erst mal wenig appetitlich. Als „Trocken Gealtert“ wird das Fleisch betitelt. Die Alterung ist hier mit dem Reifegrad gleichzusetzen. Auch wenn die amerikanische Bezeichnung „Dry Aged Beef“ modern und hip klingt, ist damit eine weltweit genutzte und jahrhundertalte Technik der Fleischreifung gemeint. Im deutschen Sprachraum ist diese als Trockenreifung oder Abhängen bekannt.

Cote de boeuf pro Person

Fr. 55.00

Porterhouse steak pro Person

Fr. 65.00

**Beilagen nach Wahl
Ab 2 Personen**