

# Rosenberger Dry Aged Rind

Das Fleisch der Oberpfälzer Weiderinder ist mindestens 6  
Wochen am Knochen

gereift und hat so seinen intensiven Geschmack entwickelt

inklusive Vorspeise:

**Rindertartar,**

dazu Tomatenmarmelade,

Gougers und eingelegte Schalotten

Hauptspeise:

**Rinderfilet „chateau Briand“** 500 g 90 € p.P.

**T-Bone-Steak** 950 g für 2 Personen 80 € p.P.

**Rib Eye Steak** 600 g für 2 Personen 60 € p.P.

**Kotelett** 860 g für 2 Personen 72,50 € p.P.

inklusive Beilagen:

Bohnen-Casoulet, Artischockengemüse, Parmesan Fritz  
und hausgemachte Polentakrokette

sowie eine Sauce nach Wahl:

Pfeffer-Cognac-Sauce oder Rotweinjus oder Sauce Hollandaise

nur mit Vorbestellung (mind. 2 Tage vorher).

Vorbestellung unter 01578-2218068