



BEEF. BUT BETTER.

Packages ab 4 Personen

CRAFTED TO SHARE

Aus dem Dry Ager · Direkt auf den Tisch

Black Angus

Dry Aged Beef reift klassisch offen am ganzen Stück in einem kontrollierten Reiferaum (Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation). Über Wochen machen natürliche Enzyme das Fleisch zarter – und es entsteht ein konzentrierter, intensiver Steakhouse-Geschmack mit besonders feiner Textur.

Creekstone Farms steht für Premium Black Angus aus den USA. Das Natural Black Angus-Programm ist Certified Humane® (HFAC) zertifiziert (unabhängig geprüfte Tierschutzstandards) und folgt klaren Programmkriterien: Keine Antibiotika sowie keine zugesetzten Hormone.

Für das Erlebnis kombinieren wir beides: Färse (weibliches Jungrind) als Dry Aged für Tiefe und Aroma – und männliches Jungrind aus Argentinien als regular aged für klare, saftige Beef-Noten. Der Mix macht den Unterschied: Vergleichen, teilen, entdecken.

Hof No. 4

1.500 gr	500 gr. Dry Aged Bone in Ribeye	55,00 p.P
	500 gr. Dry Aged Porterhouse	
	500 gr. Lomo Argentino Prime Filet	6 Beilagen nach Wahl und Salat
	(für 4 Personen)	

Hof No. 5

2.000 gr	500 gr. Dry Aged Bone in Ribeye	55,00 p.P
	500 gr. Dry Aged Porterhouse	
	500 gr. USDA Prime Ribeye regular aged	
	500 gr. Lomo Argentino Prime Filet	7 Beilagen nach Wahl und Salat
	(für 5 Personen)	

Hof No. 6

2.500 gr	500 gr. Dry Aged Bone in Ribeye	55,00 p.P
	500 gr. Dry Aged Porterhouse	
	500 gr. USDA Prime Ribeye regular aged	
	500 gr. Argentinisches Striploin (Roastbeef)	
	500 gr. Lomo Argentino Prime Filet	9 Beilagen nach Wahl und Salat
	(ab 6 Personen)	