



Stegs

Aus dem Puerto Nuevo, Buenos Aires



Argentinisches Huftsteg

Die legendären Angus-Stegs aus der Argentinischen Pampa mit viel Auslauf und langer Reifezeit in den Bäumen der Frachtschiffe.



Dazu empfehlen wir: Malbec, Mendoza, Argentina 0,2l 6,90 € / 0,5l 14,90 €

200 g

300 g

12,5

18,5

Aus dem Hafen von Los Angeles, USA



Black Angus Rib-Eye

Das Rib-Eye ist ein spezieller Schnitt aus dem vorderen Teil des Rückens. Es wird mit dem berühmten Fettschmalz gegrillt und bekommt dadurch sein saftiges Aroma.



Dazu empfehlen wir: Golden Gate Zinfandel, California 0,2l 6,00 € / 0,5l 12,00 €

22,5

32,5

Aus dem Port Jackson, Sydney, Australia



Black Angus Roastbeef

18,5

27,5



Black Angus Filet

24

34,5

Das Australische Black Angus-Fleisch hat in allen internen Castings der Aribio Crew den Preis gewonnen. Wir wollen es Ihnen nicht vorenthalten.



Dazu empfehlen wir: Shiraz / Cabernet-Sauvignon Crocodile Creek, Australia 0,2l 6,00 € / 0,5l 12,00 €

Von Schleswig Holsteins Küste



Kotelett vom Susländer am Knochen ca. 250 gr

14,5

Erstaunlich, was Schwein kann: die Susländer wachsen natürlich auf, ohne Antibiotika, nach Sus-Agnatum-Art. Sie glauben es erst, wenn Sie es schmecken.



Stegs

Aus dem Port de Brest, Frankreich



Maishähnchenbrust ca. 180 g

9,5

Durch die Fütterung vorwiegend mit Mais und die kontrollierte Freiland-Haltung bekommen die Maishähnchen aus Frankreich ein besonders zartes, gelbes, wohlschmeckendes Fleisch.



Dazu empfehlen wir: Casa Carmela, halbtrocken 0,2l 6,50 € / 0,5l 13,50

Mann über Bord



Schwertfischsteg ca. 200 g

18,5

Da hat sich einer zu weit über die Reling gelehnt. Es gibt Gerüchte, dass des Pfalzgrafen liebliche Tochter nachgeholfen hat. Der Mann ist unten geblieben, dafür haben wir einen Schwertfisch mit schönem, festem Stegfleisch aus dem Wasser gezogen.

Von den Stegen aus dem Land der tausend Teiche



Saiblingfilet 1 Filet ca. 200 g

11,5

Dabei ist „tausend Teiche“ untertrieben: die Region ist seit fast 1000 Jahren geprägt von der Teichwirtschaft. Tatsächlich sind es ca. 4700 Teiche. Mehr Info an der Rezeption.



Sommeracher Silvaner, Franken 0,2l 5,20 € / 0,5l 11,50 €

Aus dem Hafen von Mumbai, Indien



Tofu-Steg (vegan)

9,5

Da haben wir nicht schlecht gestaunt, als der Pfalzgraf damit ankam: die vegane Alternative, aromatisch mariniert für vegane Begleiter.

Aus St. Petersburg



Gemüse-Schaschlik

8,5

Die russisch-vegetarische Variante – wer hätte das vom Pfalzgraf gedacht!
Frisches Gemüse, knackig gegrillt mit einem Dip Ihrer Wahl.