

Charolais im Heck Art

Chateaubriand & Entrecôte double

v.1.10.-31.10.22

Beim Charolais Rind handelt es sich um eine alte französische Rasse welche durch ihre Robustheit, Muskulösität und den geringen Fettanteil auf allen Weiden Europas zu Hause ist. Ihren Namen hat die Rasse aus der Umgebung von Charolles , dem **Charolais**.

Das Fleisch hat eine hellrote Farbe einen unverwechselbar aromatischen Geschmack. Es ist zart und hat typischerweise eine minimale Marmorierung mit sehr feinen Fettäderchen. Das Fleisch weist eine besondere Festigkeit auf und hat ausgesprochen viel Geschmack und Finesse.

Das Chateaubriand ist ein doppeltes Steak (400g) aus der Mitte des Rinderfilets, dessen Name auf den französischen Schriftsteller und Politiker Francois-René de Chateaubriand zurückgeht.

Beim Entrecôte double handelt es sich ebenfalls um ein doppeltes Steak (400g) des geschmacklich sehr intensiven Teil des Rinderrückens und wird auch Zwischenrippenstück genannt.

Das für zwei Personen ausreichende Chateaubriand oder das Entrecôte double wird für Sie am Tisch tranchiert.

Bitte wählen Sie:

Klassisch

Rosa gebraten (400g), auf Brotsockel mit Kräuterbutter oder Sauce béarnaise, Wurzelgemüse und Spritzkartoffeln.

Chateaubriand vom Charolais Rind 79,00 €

Entrecôte double vom Charolais Rind 63,00 €

Heck Art

Rosa gebraten(400g), mit Gemüsebündel, Waldpilzen, geschmortem Spitzkohl, getrüffeltem Kartoffelgnocchis, Sauce béarnaise und unserer Cognac-Pfeffer Sauce.

Zum Ausklang eine Variation vom Roquefort Käse AOP und unserem hausgemachten Trüffelbrie.

Chateaubriand vom Charolais Rind 89,00 €

Entrecôte double vom Charolais Rind 73,00 €