



center

Schroff 

ESSEN TRIFFT LEIDENSCHAFT



*Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst.*



(LA ROCHEFOUCAULD)



QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Das perfekte Stück Fleisch ist für viele Menschen ein Traum: Zart soll es sein, saftig und voller Aroma. Das garantieren wir Ihnen mit zum Teil einzigartigem Fleisch- und Geflügelgenuss aus aller Welt. Dieses garantiert optimal gereifte Fleisch mit seiner unverwechselbaren Marmorierung ist unter Kennern bekannt und wird sehr geschätzt. Entdecken auch Sie das Aroma und den Geschmack unseres Qualitätsfleisches – Sie werden es nicht mehr missen wollen.

GEREIFTE KÖSTLICHKEITEN



Rindfleisch von frei weidenden Tieren nach alter Tradition gereift. Hierbei handelt es sich um ein jahrhundertealtes Verfahren. Wasser wird dem Fleisch entzogen, sodass der Geschmack konzentriert wird. Die Reifung findet in einem klimatisierten Reifeschrank statt. Der Sauerstoff fördert die Entwicklung der Aromen. Das langsame und gleichmäßige Verdunsten des eingelagerten Wassers macht den unvergleichlichen Geschmack aus. Durch die Konzentration der Geschmacksproteine entsteht ein wesentlich stärkerer Fleischgeschmack. Das Dry-Age-Verfahren verleiht dem sehr saftigen Fleisch das einzigartige, nussige Aroma.





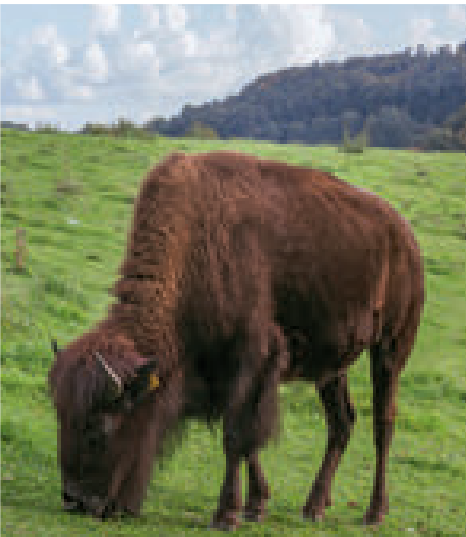
BISON

Bisonfleisch gehört zweifellos an die Spitze aller Qualitätsfleischarten, denn es vereint edlen Fleischgeschmack mit hervorragenden Inhaltsstoffen. Die freilaufenden Wildtiere grasen in der naturbelassenen nordamerikanischen und kanadischen Prärie, wo sie mehr als 100 verschiedene Kräuter abgrasen können. Diese Tierhaltung bildet die Grundlage für besonders nahrhaftes und zartes Fleisch. Bisonfleisch ist extrem mager und, anders als beim Rind, selbst Geschmacksträger.



CHAROLAIS

Das Fleisch stammt ausschließlich von Jungbullen der Rasse Charolais und deren Kreuzungen, die speziell für die Fleischproduktion gezüchtet werden. Da die Rinder sich während der Aufzucht auf der Weide und bei der Mast in halboffenen Laufställen frei bewegen können, lagert sich ihr Fett gleichmäßig zwischen den Muskelsträngen ab. Feine Fettäderchen durchziehen das magere Charolais-Fleisch und geben ihm seine typische Marmorierung.



IRISH BEEF

Die Tiere stammen von den Weidelandschaften Irlands. Die besonderen klimatischen Verhältnisse ermöglichen dem „Irish Angus Beef“ eine lange Weidezeit im Jahr von März bis Oktober. Die hohe Luftfeuchtigkeit und das leicht salzhaltige Gras sind die Grundlage für diesen einzigartigen Geschmack.

MAREDO

Die Weideochsen, die die wertvollen MAREDO Steaks liefern, wachsen unter idealen klimatischen Bedingungen in der Pampa Argentiniens und Uruguays auf. Sie haben ausreichend Bewegung und ernähren sich nur von dem, was die Natur vor Ort bietet. Auf künstliches Kraftfutter, Hormone oder gar Antibiotika wird ausdrücklich verzichtet. Diese natürliche Aufzucht verleiht dem Fleisch sein einzigartiges, kräftiges Aroma, macht es herzhaft und zart.

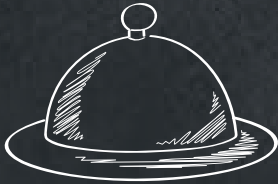


DEUTSCHES SALZWIESENLAMM

Die langen Weidezeiten auf den saftigen Salzwiesen der Nordseeküste Deutschlands ergeben diese einzigartige Fleischqualität und den damit verbundenen unverwechselbaren Geschmack des Nordens.



US-BEEF



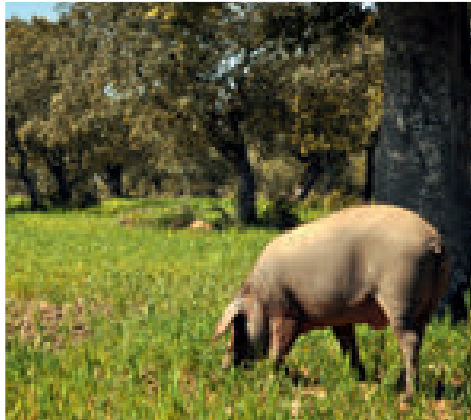
Die Rassen „Hereford“ und „Black Angus“ bilden die Grundlage für hervorragende Qualität des US-Beef mit seinem einzigartigem Aroma und Geschmack. Die Rinder wachsen etwa 15 Monate lang auf riesigen Weideflächen auf. Weiter erhalten die Tiere danach eine ausgewählte Getreidefütterung und verbleiben weitere 100 Tage unter freiem Himmel. Dies garantiert einzigartiges Geschmackserlebnis.





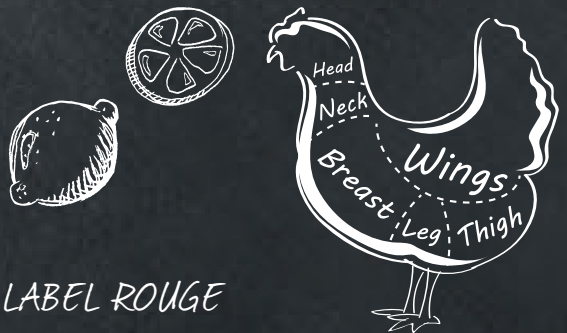
WAGYU

Wagyu Kobe Style Beef wird nicht umsonst als das beste Beef der Welt bezeichnet. Wer einmal solch ein Steak gekostet hat, wird den Geschmack des zarten und saftigen Fleisches niemals vergessen! Die Wagyu-Rinder stammen von den original Kobe-Rindern ab und werden heute in Europa, Amerika und Neuseeland gezüchtet. Das Fleisch ist besonders zart, saftig und geschmacksintensiv.



PORCO IBERICO

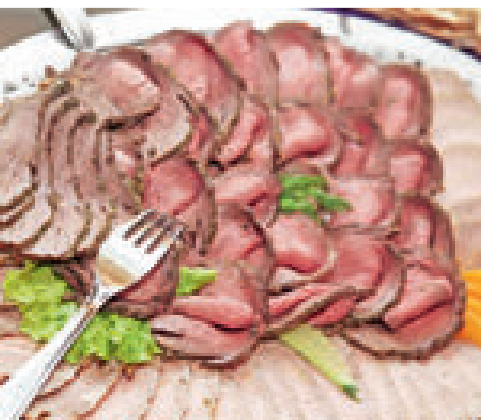
Durch die Aufzucht in freier Wildbahn, wo sich die Tiere hauptsächlich von Eicheln und Kräutern ernähren, ist das Porco Iberico besonders kräftig und aromatisch im Geschmack. Ein Genuss für Kenner.



LABEL ROUGE

Das Siegel „Label Rouge“ steht für hochwertiges, besonders schmackhaftes Geflügel und zeichnet sich aus durch: ländliche Herkunft, bäuerliche und längere Aufzucht und artgerechte Auslaufhaltung.

AUS EIGENER
HERSTELLUNG



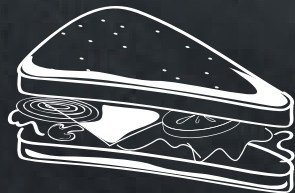
SALATE

An unserer Bedienungstheke finden Sie eine große Auswahl an selbstgemachten Salaten. Jeden Tag finden Sie bei uns frische Salate aus eigener Herstellung.



BRATENAUFSCHNITT

Schonend garen wir Ihren köstlichen Bratenaufschnitt. Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler und auch Prager Grillschinken werden stets frisch in unserem Haus zubereitet.



HACKFLEISCH

Mehrmals täglich produzieren wir von Meisterhand eine Vielzahl verschiedener Hackfleischsorten und köstliches Schweinemett. Wir gewährleisten allerhöchste Frische, ganz gleich ob Cevapcici, Bratwurst oder Frikadellen.



SAUERBRATEN UND KÜCHENFERTIGE FLEISCHPFANNEN



Von Meisterhand ausgesuchte magere Rindfleischstücke finden den Weg in die Beize für den Sauerbraten. Unsere vorbereiteten Fleischpfannen werden nur aus exzellentem Fleisch zubereitet.

