

KÜHNERS ‚A5‘ Wagyu-Cuts

TATAKI vom KAGOSHIMA WAGYU

miso-mayo // teriyaki-sauce // hausgemachtes kimchi // 32.0

kurz angebraten – ideal um das feine Fleisch
zu probieren oder einfach als Vorspeise genießen

RUMPSTEAK vom KAGOSHIMA WAGYU

asiatisches grillgemüse // und wahlweise: ofenkartoffel,
pommes, kräuterbaguette // 49.0 pro 100 g

verschiedene Größen ab 100 g – wir beraten Sie gerne

Extras

-  BLACK TIGER GARNELEN // 5.9 pro Garnele
-  TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES // 12.0

鹿児島市



Wagyu Beef gilt als das exklusivste Rindfleisch der Welt. „Wagyu“ ist eine Rinderrasse, die unter speziellen Bedingungen und mit höchsten Anforderungen auf der ganzen Welt gezüchtet wird.

Das japanische, schwarze Wagyu Rind wuchs im warmen Klima der Präfektur Kagoshima auf, die sich auf der südlichsten Insel Kyushu befindet. Das Rind, das nach jahrhundertalter japanischer Tradition gezüchtet und über 840 Tage sorgfältig gefüttert wird, ergibt die sogenannte ‚A5-Qualität‘ -> dies ist Bestnote und absolute Spitzenkategorie! Dieses Qualitätsmerkmal garantiert die beste und intensivste Fettmarmorierung des exklusiven Rindfleischs!

Genießen Sie diesen besonderen Geschmack...

Nur solange der Vorrat reicht