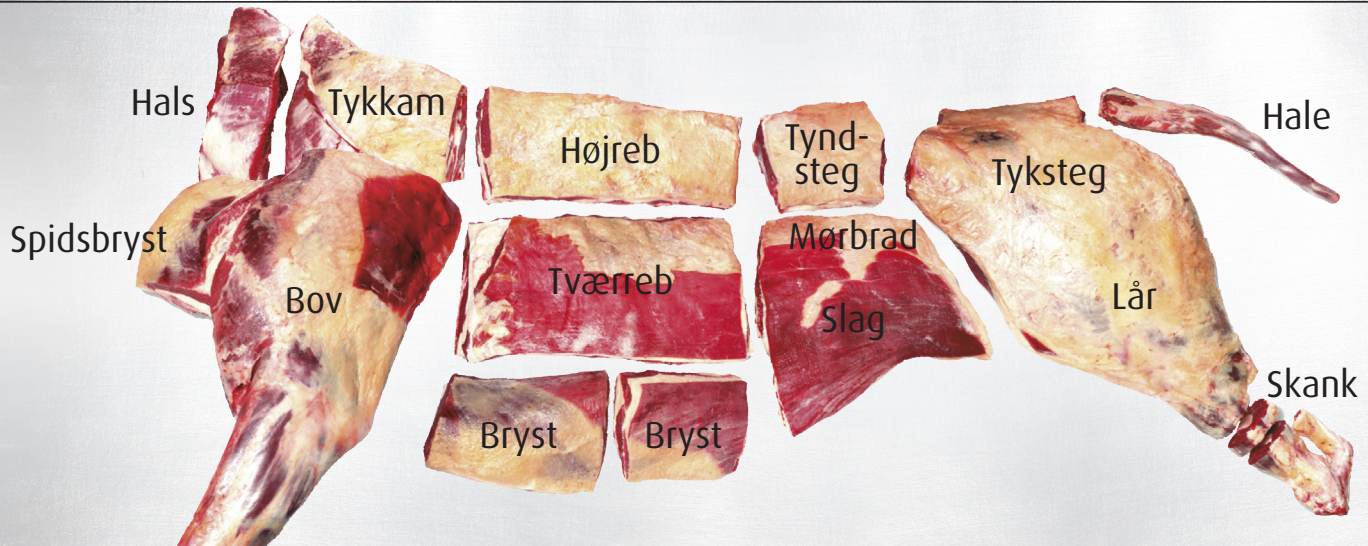




















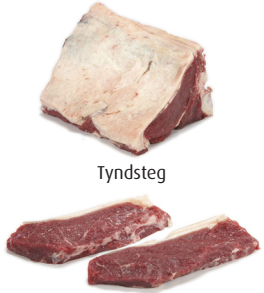
























Udskæring af okse



Hals		Højreb		Tyksteg	
  <p>Hakked kød Kød i tern/strimler</p>		   <p>Marmoreret oksefilet Oksefilet uden fedt Entrecôte</p>		  <p>Tykstegsfilet Tyksteg med fedt</p>	
Spidsbryst		   <p>Ribeye Bøf Carpaccio</p>		  <p>Culotte Cuvette</p>	
 <p>Spidsbryst</p>				  <p>Tyk og tynd side Roastbeef</p>	
Tykkam		Tyndsteg		Mørbrad	
  <p>Grydesteg Tykkam uden ben</p>		 <p>Tyndstegsfilet</p>		  <p>Mørbrad (overside) Mørbrad (underside)</p>	
		  <p>Bøf T-Bone</p>		  <p>Chateaubriand Tournedos</p>	
				 <p>Mørbradbøf</p>	
Bov		Slag		Skank	
  <p>Bovklump med ben Bovklump</p>		  <p>Slag Flanksteak</p>		 <p>Osso Buco</p>	
Tværreb				 <p>Oksehale</p>	
 <p>Tværreb</p>					
Bryst		Hale			
  <p>Oksebryst Tyndbryst</p>				  <p>Steak Tynde skiver</p>	
				 <p>Roastbeef</p>	
				  <p>Yderlår Klump</p>	
				  <p>Muskel Lårtunge</p>	
				  <p>Inderlår med kappe Inderlår uden kappe</p>	