

Steakkarte

Unsere ausgesuchten Steaks sind wunderbar saftig und garantieren ein einzigartiges Steakerlebnis!

Zu den Steaks vom Angus-Rind servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Dinkelbrot. Die restlichen Beilagen und Saucen können Sie nach Wunsch dazu kombinieren. Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Gerne bieten wir Ihnen auch höhere Grammmzahlen an.

Fragen Sie hierzu einfach unseren Service.



Rumpsteak

(mit Fettrand)

Lady's Cut	180g	14,90
Gentleman's Cut	250g	17,90

Filetsteak

(sehr zart, nahezu fettfrei)

Lady's Cut	180g	22,90
Gentleman's Cut	250g	29,90

Hüftsteak

(zart und sehr mager)

Lady's Cut	180g	13,90
Gentleman's Cut	250g	16,90

Rib-Eye Steak

(schön durchgezogen mit Fettauage)

Gentleman's Cut	300g	19,90
-----------------	------	-------

Dry Aged Rumpsteak

(am Knochen gereift, ausgelöst)

Gentleman's Cut	250g	29,90
-----------------	------	-------

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:

English = saftig-rot, **medium** = zartrosa oder **well done** = durch
Ab Garstufe Medium-Durch erlauben wir uns, das Fleisch zu teilen.

Hausgemachte Saucen

Mango-Chili-Chutney^o
Sour-Cream^G
Kräuterbutter^G
Pfeffersauce^{G,L,o}
BBQ-Sauce^{L,o}
Chimichuri-Sauce^o (argentinische scharfe Kräutersauce)

Jede Sauce 1,80.

Hausgemachte Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour Cream^G
Röstkartoffeln^G
Süßkartoffel-Püree^G
frittierte Kartoffelspalten
Marktgemüse^{G,L}
Mediterranes Pfannengemüse^L
Salat nach Saison
Extra Dinkelbrot^{A,G}

Jede Beilage 3,20.





Unsere Steak-Specials

„7erlei Pfeffersteak Schmankerlstube“

Hüftsteak 250 g | 7erlei Pfeffer | Grüne-Pfeffer-Sauce |
Röstkartoffeln | Beilagensalat^{G, O, L}

19,90

„Surf and Turf“

Filetsteak 180 g | 3 Riesengarnelen | Grillgemüse |
Süßkartoffel-Püree | Kräuterbutter^{B, G}

31,90

Steakplatte für 2 Personen

Filetsteak | Rumpsteak | Hüftsteak | Mango-Chili-Chutney |
BBQ-Sauce | Steak-Fries | Röstkartoffeln | Marktgemüse^{G, L, O}

31,90 pro Person

Zu unseren Steaks empfehlen wir

Schwanen-Bräu Kellerbier 0,5l

3,20

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.

Allergenlegende:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse,
F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.