

Steakkarte

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

Zu den Steaks vom Angus-Rind servieren wir Ihnen Kräuterbutter. Die restlichen Beilagen und Saucen können Sie nach Wunsch dazu kombinieren. Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.



Rumpsteak

(mit Fettrand)

180g	21,90
250g	29,90

Filetsteak

(sehr zart, nahezu fettfrei)

180g	31,90
220g	38,90

Hüftsteak

(zart und sehr mager)

180g	19,90
250g	27,50

Rib-Eye Steak

(schön durchzogen mit Fettauge)

300g	32,90
------	-------

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
Sour-Cream
Extra Kräuterbutter
Pfeffersauce
BBQ-Sauce
Knoblauch-Mayonnaise
Tomaten-Chili-Knoblauch Chutney

Jede Sauce 2,20 €

Hausgemachte Beilagen

Butterkartoffeln mit Sour Cream 6,50
Röstkartoffeln 4,90
Süßkartoffel-Pommes 6,90
Curly Fries 5,50
Marktgemüse 6,90
Grillgemüse 6,90
Beilagensalat 7,90
Knoblauchbaguette 4,50

Unsere Steak-Specials

„Beef and Onion“

Hüftsteak 180 g | Zwiebeln | Speck | Marktgemüse
Butterkartoffeln mit Sour Cream

29,90

„Focaccia Beef“

Rumpsteak 180 g | Fladenbrot | Pesto | Knoblauch-Mayonnaise
Parmesan | Pfannengemüse

29,90

„7erlei Pfeffersteak Schmankerlstube“

Hüftsteak 180 g | 7erlei Pfeffer | Grüne-Pfeffer-Sauce |
Marktgemüse | Röstkartoffeln

29,90

„Surf and Turf“

Hüftsteak 180 g | 3 Garnelen | Grillgemüse |
Kräuterbutter | Knoblauchbaguette

39,90