HERZHAFTE STEAK-KLASSIKER

Genießen Sie zarte Steaks, heiße Ofenkartoffeln und hausgemachte Dips.

FRIES, WEDGES UND MEHR

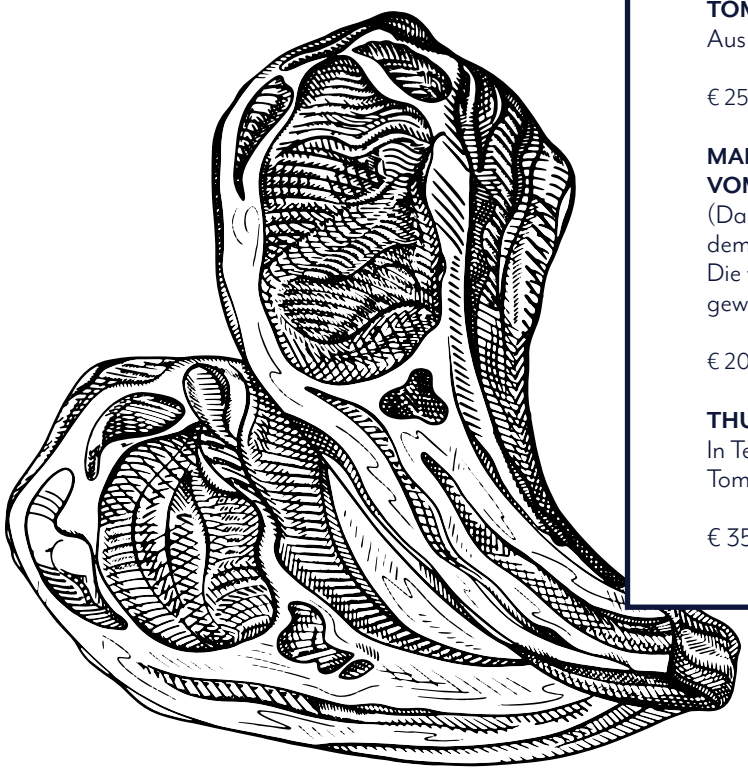
Steakhouse Fries
Gebratene Kartoffelwedges
Folienkartoffel + Kräuterquark
Knoblauch-Baguette

€ 4,50 PRO BEILAGE

SALATE & DIPS

Bunte Salatvariation, Grillgemüse, gebratene Zwiebeln oder Baked Beans mit geräuchertem Bauchspeck - **€ 4,50 PRO ZUTAT**

Hausgemachte Kräuterbutter, Zitronen-Knoblauch-Dip, warme Barbecue-Salsa, Weinbrand-Pfefferjus - **€ 2,50 PRO ZUTAT**



GRILLFRISCH AUF DEN TISCH

RUMPSTEAK CA. 220G
Aus dem hinteren Teil des Rückens

€ 29,00

T-BONE-STEAK CA. 500G
Aus dem hinteren Teil des Rückens und einem kleinen Stück Filet, getrennt durch einen Knochen in der charakteristischen T-Form

€ 49,00

ENTRECÔTE VOM KALB CA. 220G
(franz. entre = zwischen, côte = Rippe)
Auch hohe Rippe oder Ribeye-Steak genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Kalbes und hat eine deutlich sichtbare Fett-Marmorierung

€ 33,00

TOMAHAWK-STEAK VOM SCHWEIN CA. 300 G
Aus dem hinteren Teil der Hochrippe mit extra langem Knochen

€ 25,00

MARINIERTES NACKENSTEAK VOM LANDURO-SCHWEIN CA. 240G
(Das Landuro Schwein ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein.)
Die weichen Fettlinien im Fleisch sorgen für einen außergewöhnlich saftigen Genuss.

€ 20,00

THUNFISCHSTEAK CA. 200G
In Teriyaki-Sesamkruste, warmer Glasnudel-Algensalat, Tomaten-Mango-Relish

€ 35,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.