

# Steak Karte

## *Rinder Roast Beef (Gold Beef) 250g*

der Klassiker unter den Steaks, das Fleisch wurde 28 Tage am Knochen gereift, dadurch entsteht ein leicht nussiger Geschmack. Sehr zart - intensiver Fleischgeschmack

## *Rinder Hüfte Steak 250g*

ein Teilstück der Keule, das Fleisch ist sehr mager aber trotzdem zart mit einem milden Fleischgeschmack

## *Rinder Flank Steak 250g*

wird aus dem unteren Rippenstück geschnitten das Fleisch schneiden wir Ihnen quer zur Faser. Sehr feiner und intensiver Fleischgeschmack und zartes Fleisch.

## *T - Bone Steak vom Landschwein 250g*

mit dem markanten T-Knochen, auf einer Seite das Filet, auf der anderen der Rücken

## *Zander vom Grill*

## *Salatplatte mit gegrillten Scampis*

und Grillgemüse

### *Beilagen*

Grillgemüse

Bratkartoffeln

Beilagensalat

Pommes frites

### *Saucen*

BBQ Sauce

Kräuterbutter

Pfeffer Sauce

Rosmarinjus

Stellt euch euer Steak- oder Fisch-Menü selbst zusammen, jeweils mit 2 Beilagen und einer Sauce.

Euer Fleisch grillen wir rare, medium rare, medium oder well done.