

Steak Karte

Rinderroastbeef (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

mit Grillgemüse, Pommes und Knoblauch-Petersilienbutter

Rinderhüftsteak 250g

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

mit Beilagensalat, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsoße

Rinderflanksteak 250g

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

mit Beilagensalat, Pommes und Knoblauch-Petersilienbutter serviert

T - Bone Steak vom Landschwein 250g

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

mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsoße

Zander vom Grill

mit Grillgemüse, Pommes und BBQ-Soße

Salatplatte mit gegrillten Scampis

und Grillgemüse