

Steaks vom Lavasteingrill

Argentinische „Maredo“-Rindersteaks

Black Angus und Herford-Rind –
aufgewachsen in der südamerikanischen Pampa, ganzjährige Freilandhaltung

Filetsteak das zarteste Stück von der Rinderlende, die gleichmäßige Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack	200g 28,50 €	280g 36,00 €
Rumpsteak vom Roastbeef ohne Fettrand		220g 26,50 €
Rumpsteak mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack		300g 31,50 €
Hüftsteak ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule geschnittenes, fein marmoriertes herzhaftes Steak		250g 25,00 €
Rib Eye Steak aus dem Zwischenrippenstück geschnitten, durch das typische Fettsäure besonders aromatisch und saftig		300g 33,00 €

Falls nicht anders gewünscht, servieren wir unsere Steaks medium gegrillt
mit hausgemachter Kräuterbutter*12 und Bauernbrot!

.....

Putenbrustfilet mager, zart	200g 16,00 €
Kalbsrückensteak leicht durchwachsen	200g 22,00 €
Schweinefilet am Stück rosa gegrillt mit Senfkruste überbacken	200g 17,00 €

.....

Beilagen zu unseren Steaks

Pommes Frites	4,00 €	Pfeffersauce	3,00 €
Brätele	4,00 €	Sauce Bèarnaise	3,00 €
Westernkartoffeln	4,00 €	Knoblauchsauce	2,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50 €	Sour Cream	2,50 €
Knoblauchbrot	2,00 €	Kräuterbutter	2,00 €
Mediterranes Pfannengemüse	4,50 €	Beilagensalat	6,00 €