



Steaks vom Grill



| | 200 g | 300 g |
|---|---------|---------|
| Rumpsteak Mit typischem Fettrand, fest im Biss und saftig | 15,90 € | 21,90 € |
| Entrecote Das US "Rib-Eye-Steak", mit "Fettauge", zart und saftig | 18,90 € | 25,40 € |
| Filetsteak Das zarteste Stück aus der Rinderlende | 20,90 € | 27,90 € |

Wählen Sie zum Steak aus verschiedenen Beilagen.

Unsere Wein-Empfehlung

Domina

trocken
Weingut Kohlmann-Scheinhof
Karlstadt/Franken

0,2 l 4,90 €
0,75 l Flasche 17,50 €

Direkt vom Winzer



Frische Salate vom Buffet

| | |
|----------------|--------|
| Kleiner Teller | 2,50 € |
| Großer Teller | 4,00 € |

Brot

| | |
|--|--------|
| Ofenfrisches Baguette oder Knoblauchbrot | 2,00 € |
|--|--------|

Kartoffeln

| | |
|---|--------|
| Pommes Frites, Krokette, Bratkartoffeln, Süßkartoffelnocken, römische Gnocchi | 2,50 € |
|---|--------|

Gemüse

| | |
|--|--------|
| Schmorzwiebeln, Rahmchampignons, Ratatouille-Gemüse, Bohnen-Mais-Gemüse, "Purple Haze" Karotten-Fenchel-Gemüse | 4,00 € |
|--|--------|

Würzbutter/Soßen

| | |
|---|--------|
| Kräuterbutter, Aioli ¹ , Guacamole Kräuter-Rahmsoße, Thymian-Madeira-Soße | 1,50 € |
|---|--------|

Beilagen

Dry Aged Beef

Die alte Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Für das **Dry Aged Beef** wurden dieses Fleischrind und die traditionelle Verarbeitung wiederentdeckt. Nur die besten und edelsten Rinder aus artgerechter Haltung werden dazu ausgewählt. Das Produkt zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus. Das vollmundige Geschmackserlebnis wird bei der noch handwerklichen Verarbeitung durch die vierwöchige Trockenreifung am Knochen erzielt. Dabei verliert das Fleisch ca. 20% an Gewicht. Der Fleischsaft wird durch die angetrocknete Außenschicht im Gewebe gehalten. Ein zusätzlicher Gewichtsverlust wird durch das Entfernen dieser Schicht verursacht. Diese aufwendige Reifungs-Methode führt beim **Dry Aged Beef** zu der geschmacklich einzigartigen Fleischqualität. **Probieren Sie!**



Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Natriumcarbonat/Backtriebmittel, 5 = mit Stabilisatoren, 8 = mit Phosphat

Für Informationen über allergene Zutaten und Stoffe in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.