

Unsere besondere Steak Karte



Jedes Stück ein Juwel!
von traditionellen Rinderrassen
aus verschiedenen Ländern!

Pulled Beef-Burger

Langsam geschmortes Pulled Beef aus brasilianischem, getreidegefüttertem Rindernacken (1953), serviert im hausgebackenen Burgerbrötchen mit knackigem Eisbergsalat, geschmorten Zwiebeln, cremigem Coleslaw und knusprigen Pommes frites (A,w,B,C,E,F) 23,80 €

Dry Aged Beef aus Pommern 250g

Vier Wochen am Knochen gereiftes Dry Aged Beef aus Pommern – intensiv im Geschmack, zart in der Textur und ein besonderes Erlebnis für echte Steakliebhaber 28,60 €

Australisches Flank Steak 250g

Fein marmoriertes Flank Steak aus Australien, perfekt gegrillt und begleitet von unserer selbstgemachten rauchigen BBQ-Jus (B,E,F,Hso²) 28,80 €

Black Angus Irisches T-Bone-Steak 550g bis 600g

Kräftiges T-Bone Steak vom irischen Black Angus Rind mit ausgewogenem Filetanteil – für alle, die den vollen Steakgenuss schätzen 38,80 €

Lammkeulen Steak Zartes Lammkeulensteak von der Schäferei Fritz aus Hagelloch, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Thymiankartöffelchen und Speckböhnchen (B,C) 26,80 €

Südamerikanisch Argentinisches Rinderfilet Surf and Turf 230g

Zartes argentinisches Rinderfilet trifft auf zwei Black Tiger Garnelen am Zitronengras-Spieß – die perfekte Verbindung von Land und Meer (K) 36,80 €





Saucen zur Wahl für den Genuss

Bunte Pfefferbeersauce

Selbstgemachte Kräuterbutter

BBQ-Sauce



dazu servieren wir Ihnen die passende Beilage



Ofenkartoffel und Kräuterquark	7,90 €
Super crunch Pommes	5,90 €
Frisches Grillgemüse	7,80 €
Selbst gemachte Eierspätzle	6,50 €
Rosmarinkartöffelchen	6,80 €
Beilagen Salat	7,60 €

