

Speisekarte Täglich von 18:00 bis 21:00 Uhr.



Steaks vom Grill



	200 g	300 g
Rumpsteak	15,90 €	21,90 €
Mit typischem Fettrand, fest im Biss und saftig		
Entrecote	17,90 €	24,40 €
Das US "Rib-Eye-Steak", mit "Fettauge", zart und saftig		
Filetsteak	19,90 €	26,90 €
Das zarteste Stück aus der Rinderlende		
Wählen Sie zu den Steaks aus verschiedenen Beilagen.		

Unsere Wein-Empfehlung

2015
Shiraz
trocken
Weingut Schick
Weisenheim am Sand/Pfalz

0,2 l 5,60 €
0,75 l Flasche 19,90 €

Beilagen

Frische Salate vom Buffet

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

Brot	2,00 €
Ofenfrisches Baguette oder Knoblauchbrot	

Kartoffeln	2,50 €
Farmer-Kartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelgnocchi	

Gemüse	4,00 €
Schmorzwiebeln, Gebratene Pilze, Kürbis-Ragout	

Würzbutter/Soßen	1,50 €
Kräuterbutter, Aioli ¹ , hausgemachte BBQ-Soße, Kürbis-Birnen Chutney, Guacamole, Cognac-Soße, Rosmarin- oder Cognac-Soße	



Foto: Fotolia/ Marius Graf



Foto: Fotolia/ Jag_cz

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. Unser Lieferant produziert als eines der wenigen Unternehmen nach dieser aufwendigen Methode, die beim **Dry Aged Beef** zu der geschmacklich einzigartige Fleischqualität führt.

Probieren Sie!

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff

