

„Feinste Steakspezialitäten vom Argentinischen Black Angus Rind“

Vorspeisen:

„ Gambas al ajillo“

Garnelen in heißem Knoblauch-Chilliöl mit Toastbrot 10,50 €

Karotten-Ingwersuppe mit Sahnehaube und Chillifäden 5,00 €

Portion 150 Gr. / 200 Gr. / 250 Gr.

Empfehlung:

Entrecôte vom Black Angusrind

mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratenjus 23,50 € / 27,50 €

Zartes Rinderrückensteak „mediterran“

mit frischen Champignons und Tomatenwürfeln 20,50 € / 24,50 € / 28,50 €

Rinderrückensteak an würziger Birnen-Gorgonzolasoße 21,50 € / 25,50 € / 29,50 €

Rückensteak vom Black Angus Rind „Mexikanische Art“

mit Chili Knoblauch Tomatenwürfel und Mais 22,50 € / 26,50 € / 30,50 €

Rückensteak vom Black Angus Rind

an Portwein- Trüffeljus 21,50 € / 25,50 € / 29,50 €

„Surf and Turf“

Zartes Rinderrückensteak mit gegrillten Riesengarnelen

und hausgemachter Kräuterbutter 23,50 € / 27,50 € / 31,50 €

Hirschkalbslende an feiner Waldpilzsoße

und Preiselbeerbirne 22,80 € / 26,80 € / 30,80 €

„Unsere Steakklassiker finden Sie auf unserer Standardkarte“

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller, die zweite Beilage wählen Sie bitte selbst. Pommes frites, Potato Wedges, Butter Kartoffeln, Reis, Spätzle, Bratkartoffeln