



STEAK AND MORE

STEAKWOCHEN VOM 06.-02. APRIL 2023

T-BONE STEAK

*dry aged | ca. 800g | 1-2 Personen // Erstklassiges Stück vom Rind.
Seinen Namen hat es vom T-förmigen Knochen*69,50

TOMAHAWK STEAK

*dry aged | ca. 800g | 1-2 Personen
Rib Eye von der hohen Rippe mit extra langem Knochen*.....79,50

RIB-EYE-STEAK

*250g | Argentinien // Das Fleisch wird aus der Hochrippe geschnitten und wurde
benannt nach dem deutlich sichtbaren Fettkern, dem sogenannten „Eye“*.....29,00

RUMPSTEAK

200g | Argentinien.....25,00

FILETTOWER

200-400-600-800g | Argentinien34,50
je weitere 200g 27,50

RUMPSTEAK SURF AND TURF

1 Garnelen | 8/12 fresh water.....26,50

ENTRECÔTE DOUBLE

400g | Argentinien // doppeltes Rumpsteak - am Tisch tranchiert.....42,50

FILETSTEAK ALA MEYER

200g | Argentinien | pochiertes Ei.....35,50

Naturpommes oder Süßkartoffelpommes / Café de Paris-Butter

Dazu empfehlen wir:

SALAT DER SAISON VON UNSEREM BUFFET 5,50

HUMMUS / DATTEL-FRISCHKÄSE / AVOCADO DIP 3,50

SC. BÉARNAISE / CHORON..... 3,50