



Steakwochen

17.08. – 30.09.2020

Vom Grill

Dry aged Rumpsteak vom Hohenloher Rind	250 g	29,80 €
Argentinisches Rumpsteak	250 g	19,80 €
Argentinisches Rumpsteak	350 g	26,80 €
Irishes Filetsteak	250 g	29,50 €
Lammkrone aus Neuseeland	200 g	24,80 €
Kalbssteak mit Fettrand	350 g	24,80 €

Die Grammzahl der Steaks ist das Minimum Rohgewicht

*Wir servieren alle Steaks „medium“ und
mit Kräuterbutter, sollten Sie eine andere Garstufe
wünschen sprechen Sie uns bitte an.*

Wählen Sie Ihre Saucen

Barbecuesauce, Pfeffersauce oder Tomatensalsa

Beilagen

Kartoffelecken	3,50 €
Steakhouse-Pommes	3,70 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,90 €
Gebratene Champignons	4,90 €
Maiskolben	4,90 €
Grillgemüse	4,90 €
Gemischter Beilagensalat	4,90 €

Unsere Weinempfehlung:

2016er Pinot&Syrah trocken
Weingut Fritz Waßmer, Baden

Glas 0,2 l 11,50 €

Flasche 0,75 l 39,50 €

