

UNSERE STEAKEMPFEHLUNGEN



PERFEKTER GENUSS

vom Grill

Mariniertes Schweinenacken Steak (250g)

Ein Geheimtipp für echte Fleischliebhaber besonders saftig und aromatisch durch die feine Marmorierung. Zarte Konsistenz und kräftiges Aroma, weil es mariniert über längere Zeit gegart wird mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat

22,50€

Huft Steak (250g)

Zartes und nahezu fettfreies Steakfleisch aus dem besten Teil der Keule, fein marmoriert und herzhaft im Geschmack mit Rosmarien-Kartoffeln-Spalten, Kräuterquark und Cole Slow Salat

24,00€

Rib-Eye Steak (300g)

Besonders saftig und geschmacksintensiv mit dem charakteristischen Fettague für extra Aroma mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und Blattsalat Mix

36,00€

Entrecôte vom Südamerikanischen Rind (250g)

Ein Meisterstück für echte Steakliebhaber besonders saftig, mit feiner Marmorierung und intensivem Rindfleischgeschmack mit Gorgonzola-Sauce, Süßkartoffelpommes und Beilagen Salat

34,00€

Steak von der Hähnchenbrust (220g)

Leicht, zart, saftig und voller Geschmack auf würzigem mediterranem Ratatouille-Gemüse und Chili-Cheese-Pommes

19,50€

