Grünzeug vom Feinsten

Steakhousesalat(9) € 6,90
frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, geraspelten Möhren, Paprika, Krautsalat und Knoblauchbrot

Großer Steakhousesalat(9) € 10,90
Blattsalatkompositionen mit gebratenem Gemüse, frischen Tomaten, Gurken, geraspelten Möhren, Paprika und Knoblauchbrot

…mit gebratenen **Hähnchenbrusttranchen** € 13,90
…mit gebratenen **Tranchen vom Rind** € 15,90
…mit gebratenen **Fjordlachsfilet** € 14,90
…mit gebratenen **Black Tiger Riesengarnelen** (6 Stück) € 16,90

Unsere hausgemachten Dressings: Joghurt-Kräuter(4,12), Italien(12),Balsamico-Trüffel(12)

Heiß und flüssig

Tomatencrèmesüppchen(5,9,4) mit Milchschaumhaube und Croûtons € 5,50
Karotten- Ingwer- Honigschaumsüppchen(4) € 6,50

Vorweg oder zwischendurch

Caprese(4,8,11,9) € 7,90
würziger Mozzarella aus Italien, Strauchtomaten und hausgemachtes Pesto

Carpaccio vom Weiderind(4,8,11,9) € 11,90
dazu ein Stück gebratenes Rinderfilet, Rucola, marinierte Champignons, Grana Padano und hausgemachtes Pesto

5 gebratene Black Tiger Riesengarnelen(4,3,9) € 11,90
mit Aioli, Salatbouquet und Knoblauchbrot

Von Land und Meer

Große Gemüse-Beefpfanne(9) € 14,90
frisch gebratenes Gemüse, saftige Rindfleischstreifen in herzhafter Burgundersauce, dazu Knoblauchbrot

BBQ Spareribs(12,F) € 16,90
(ca. 400g) von der dicken Rippe, mit hausgemachter Barbecuesauce und würzigen Kartoffelspalten, dazu ein frischer Krautsalat

Frischer Fjordlachs(5,13,4) € 15,90
mit Sauce Bérnaise, Rahmspinat und Knusperkroketten

Unsere Steakhouse-Klassiker

Wir lieben unsere argentinischen Steaks!

Pur – mit grob gestoßenem Pfeffer und schonend gebraten: Außen kross und innen zart!

Hüftsteak
saftiges Steak vom ausgewählten, jungen Rind
180g € 15,90
250g € 19,90
350g € 26,90
500g € 35,90

Rumpsteak
vom ausgewählten, jungen Rind
mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit. Kernig und zart
180g € 17,90
250g € 21,90
350g € 29,90
500g € 39,90

Rib-Eye-Steak
gut marmoriert mit kleinem Fettauge. So saftig und zart
250g € 21,90
350g € 29,90
500g € 39,90

Filetsteak
aus dem zartestem Teilstück vom jungen Rind
180g € 24,90
250g € 29,90
350g € 39,90

BISON Entrecôte aus Kanada amerikanisches Wildrind
Bisonfleisch ist unvergleichlich. Zweifellos gehört es an die Spitze aller Qualitätsfleischarten. Es vereint edlen Fleischgeschmack mit hervorragenden Inhaltsstoffen. Eine echte Bioalternative zum Rind.
180g € 29,90
250g € 39,90
350g € 49,90

Hähnchenbrustfilet
saftig gebraten
180g € 13,90
(2 Stück) 360g € 17,90

Schweinerückensteak
saftig und zart
180g € 12,90
250g € 14,90

Schweinefiletmedaillons
saftig und zart
180g € 15,90
350g € 21,90

Surf´n Turf Option 4 gebratene Black Tiger Riesengarnelen € 6,90

Zu unseren Steakspezialitäten servieren wir:

Hausgemachtes Knoblauchbrot(9), Kräuterbutter(4), frisch gebratenes Gemüse
und dazu wahlweise: Ofenkartoffel(7) mit Sour Crème(4) oder Steakhouse-Pommes oder Bratkartoffeln(7) oder Knusperkroketten oder Kartoffelspalten

Zur persönlichen Verfeinerung

Blattspinat mit Rahm(4)	€3,90	Champignons a la crème(4)	€3,90	Pefferrahmsauce(4)	€1,50
Sauce Bérnaise(1,5,13)	€1,90	Sour Crème(4)	€1,00	Gebratene Zwiebeln	€1,50
BBQ-Sauce(12,F)	€1,00	Beilagensalat	€2,90	Krautsalat	€2,90

Zusatzstoffe: 1 Eier 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milch 5 Sellerie 6 Sesam 7 Sulphite 8 Erdnüsse 9 Gluten 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Soja 14 Weichtiere F Farbstoff

Auswahl / Zusammenstellung

Bitte per Fax an: 0385-7788401 oder per Mail an: info@steakhouse-schwerin.de

Gesamtrechnung oder Selbstzahler:_____

Firma:_____

Ansprechpartner/Telefonnummer:_____

Datum / Uhrzeit:_____

Personenanzahl:_____

Name	**Vorspeise** Beim Salat bitte das Dressing wählen	**Hauptgang** Bitte auch die Größe des Steaks angeben	**Beilage zum Hauptgang** (Ofenkartoffel m. Sour Cream, Steakhouse Pommes, Kroketten Bratkartoffeln, Kartoffelspalten)	**Bei Steak** Bitte die Garstufe wählen medium ? Englisch ? Durch ?	**persönliche Verfeinerung** (Zwiebeln, Champignons, Spinat, Beilagensalat+Dressing Pfefferrahmsoße,…)	**Dessert**