

## Grünzeug vom Feinsten

**Steakhousesalat**<sup>(9)</sup> € 6,90  
frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, geraspelten Möhren, Paprika, Krautsalat und Knoblauchbrot

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

...mit gebratenen **Hähnchenbrusttranchen** € 14,90

...mit gebratenen **Tranchen vom Rind** € 16,90

Unsere hausgemachten Dressings: Joghurt-Kräuter<sup>(4,12)</sup>, Italien<sup>(12)</sup>, Balsamico-Trüffel<sup>(12)</sup>

## Heiß und flüssig

**Tomatencrèmesüppchen**<sup>(5,9,4)</sup> mit Milchschaumhaube und Croûtons € 5,90

**Karotten- Ingwer- Honigschaumsüppchen**<sup>(4)</sup> € 6,90

**Wildsuppe „Diana“**<sup>(4)</sup> € 6,90

## Vorweg oder zwischendurch

**Caprese**<sup>(4,8,11,9)</sup> € 7,90  
würziger Mozzarella aus Italien, Strauchtomaten und hausgemachtes Pesto

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

**Carpaccio „KOBESTYLE SURF´N TURF“**<sup>(4,8,11,9)</sup> € 19,90  
in bester Marmorierung 9+ vom Wagyu-Rind  
dazu Knoblauchbrot und 1 Black Tiger Riesengarnele

**5 gebratene Black Tiger Riesengarnelen**<sup>(4,3,9)</sup> € 11,90  
mit Aioli, Salatbouquet und Knoblauchbrot

## Von Land und Meer

**Knusprige ½ Ente** € 16,90  
Mit Burgunderkraut, Kartoffelklößchen und Entensauce

**Ente USA** € 17,90  
knusprige ½ Ente mit BBQ-Zimt-Chili Marinade,  
dazu Peiselbeerjus, Apfel-Zwiebelgemüse und Potatoe-Cake

**Frischer Fjordlachs**<sup>(5,13,4)</sup> € 15,90  
mit Sauce Béarnaise, 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** Argentinien – Premium Qualität 180g € 17,90  
saftiges Steak vom ausgewählten, jungen Rind 250g € 23,90  
350g € 32,90  
450g € 37,90

**Rumpsteak** Argentinien – Premium Qualität 180g € 19,90  
vom ausgewählten, jungen Rind 250g € 25,90  
mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit. Kernig und zart 350g € 34,90  
450g € 39,90

**Rib-Eye-Steak** Argentinien – Premium Qualität 250g € 25,90  
gut marmoriert mit kleinem Fettauge. So saftig und zart 350g € 34,90  
450g € 39,90

**Filetsteak** Argentinien – Premium Qualität 180g € 26,90  
aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind 250g € 34,90  
350g € 39,90

**BISON Entrecôte aus Kanada** amerikanisches Wildrind 180g € 35,90  
Bisonfleisch ist unvergleichlich. Zweifellos gehört es an die Spitze 250g € 45,90  
aller Qualitätsfleischarten. Es vereint edlen Fleischgeschmack mit 350g € 55,90  
hervorragenden Inhaltsstoffen. Eine echte Bioalternative zum Rind.

### WAGYÚ „KOBESTYLE“

Wagyú ist eine ungekreuzte Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt! Das Fett im Fleisch ist gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt.

Rumpsteak in bester Marmorierung 9+ 200g € 44,90

Filetsteak in bester Marmorierung 9+ 200g € 69,90

**Schweinefiletmedaillons** 180g € 17,90  
saftig und zart 350g € 23,90

**Hähnchenbrustfilet** 180g € 14,90  
saftig gebraten (2 Stück) 360g € 18,90

### Zu unseren Steakspezialitäten servieren wir:

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

## Dessert

**Bratapfel** mit Preiselbeer-Marzipanfüllung, Vanille-Zimt Spiegel & Pistazieneis € 5,90

**Irish Dream** 1 Kugel Schokoeis mit Baileys, Schokosplittern & Sahne € 3,90

**Kleiner Schwede** 1 Kugel Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör & Sahne € 3,90

9 Gluten 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Soja 14 Weichtiere Farbstoff

7 Pfeffer 8 Eier 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milch 5 Sellerie 6 Sesam 7 Sulphite 8 Erdnüsse

	NAME	Vorspeise	Bei Salat Dressing?	Hauptspeise Größe?	Bei Steak Medium? Durch? Englisch?	Beilage Ofenkartoffel? SteakPommes? Wedges? Kroketten?	Dessert
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Name / Firma: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Selbstzahler/Gesamt?: \_\_\_\_\_

	NAME	Vorspeise	Bei Salat Dressing?	Hauptspeise Größe?	Bei Steak Medium? Durch? Englisch?	Beilage Ofenkartoffel? SteakPommes? Wedges? Kroketten?	Dessert
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							

Datum: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Info: \_\_\_\_\_

	NAME	Vorspeise	Bei Salat Dressing?	Hauptspeise Größe?	Bei Steak Medium? Durch? Englisch?	Beilage Ofenkartoffel? SteakPommes? Wedges? Kroketten?	Dessert
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							

	NAME	Vorspeise	Bei Salat Dressing?	Hauptspeise Größe?	Bei Steak Medium? Durch? Englisch?	Beilage Ofenkartoffel? SteakPommes? Wedges? Kroketten?	Dessert
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							