

## 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

...mit gebratenen **Fjordlachsfilet** € 15,90

...mit gebratenen **Black Tiger Riesengarnelen (6 Stück)** € 17,90

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

## 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

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

## Von Land und Meer

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

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

**Frischer Fjordlachs**<sup>(5,13,4)</sup> € 15,90  
mit Sauce Béarnaise, Rahmspinat und Knusperkroketten

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 Farbstoff

## 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.

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

**Schweinerückensteak** 180g € 13,90  
saftig und zart 250g € 15,90

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

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

### 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 Bratkartoffeln<sup>(7)</sup> oder Knusperkroketten oder Kartoffelspalten

### Zur persönlichen Verfeinerung

Blattspinat mit Rahm <sup>(4)</sup> €3,90	Champignons a la crème <sup>(4)</sup> €3,90	Pfefferrahmsauce <sup>(4)</sup> €1,50
Sauce Béarnaise <sup>(1,5,13)</sup> €1,90	Sour Crème <sup>(4)</sup> €1,00	Gebratene Zwiebeln €1,50
BBQ-Sauce <sup>(12,F)</sup> €1,00	Beilagensalat €2,90	Krautsalat €2,90