



Steaktime mit Suppen- und Salatbuffet

Immer donnerstags und freitags zwischen 17.30 und 21.30 Uhr

Bitte stellen Sie sich Ihr Gericht selbst individuell zusammen.

*Zu jedem Steak eine Beilage & eine Soße oder einen Dip oder eine Butter,
sowie unbegrenzt Salate und Suppen von unserem Buffet - ganz nach Ihrem Geschmack.*

Aber auch für den kleinen Hunger oder den vegetarischen Genuss ist gesorgt:

Salatbuffet	9,90 €
Teller Suppe	4,50 €
Steaktime - Veggie Special	11,00 €
Suppe und Salat satt - mit einer Beilage Ihrer Wahl	

Erläuterungen

Rumpsteak - vom argentinischen Black Angus Rind - aus dem Roastbeef geschnitten
- bei uns ohne Fettrand zubereitet - fein marmoriert, kernig zart

Clubsteak - vom argentinischen Black Angus Rind - der Steakhauklassiker überhaupt -
- aus dem Mittelstück des Rückens geschnitten - aromatisch saftig,
mit geschmacksgebenden Fettrand gebraten - fein marmoriert, mürbe im Biss

Hüftsteak - vom argentinischen Black Angus Rind - Teilstück aus der Keule
- sehr mager, sehr zart - ebenfalls ein Klassiker

Ribeye-Steak - vom argentinischen Black Angus Rind - aus der bestens gereiften Hochrippe geschnitten
- zart und gut durchwachsen - hocharomatisch durch den Fettkern

T-Bonesteak - vom Hohenloher Weiderind - mindestens drei Wochen trocken gereift (nicht vakuumiert,
sondern kontrolliert abgehangen) - Filetsteak und mürbes Roastbeef am T-Knochen gebraten
- ca. 500 g schwer mit Fettrand zubereitet
- ideal auch für zwei Personen, zzgl. 1 x 7,50 € für Beilagen und Salat

Filetsteak - vom Hohenloher Weiderind - aus dem mittleren Teil des Rinderfilet geschnitten
- fein marmoriert ohne Fett und Sehnen gebraten - sehr zart

Garstufen Bei der Zubereitung insbesondere der Rindersteaks unterscheidet man unter folgenden Garstufen:

<i>fast roh</i>	<i>Kern roh</i>	<i>innerer Kern roh</i>	<i>halb durchgebraten</i>	<i>fast durchgebraten</i>	<i>durchgebraten</i>
- blau	- blutig	- englisch	- rosa	- halbrosa	- durch
- very rare	- rare		- medium	- medium well	- well done
- bleu	- saignant	- medium rare	- rosé	- á point	- bien cuit

Steakhouse

STEAKKARTE

Bitte stellen Sie sich Ihr Gericht selbst individuell zusammen. Wählen Sie zu jedem Steak eine Beilage & eine Butter oder einen Dip oder eine Soße. Dazu servieren wir Ihnen einen bunt gemischten Salat.

	<i>M (150 g*)</i>	<i>L (200 g*)</i>	<i>XL (250g*)</i>	<i>XXL (300g*)</i>	<i>3XL (400 g*)</i>	<i>4XL (500 g*)</i>
<i>Rumpsteak</i>	16,00 €	20,00 €	24,00 €	28,00 €	36,00 €	44,00 €
<i>Clubsteak</i>	15,50 €	19,50 €	23,50 €	27,00 €	35,00 €	43,00 €
<i>Hüftsteak</i>	14,90 €	18,90 €	22,90 €	26,90 €	34,00 €	42,00 €
<i>Ribeye-Steak</i>		23,00 €	27,00 €	31,00 €	39,00 €	47,00 €
<i>Rinderfiletsteak</i>	21,00 €	26,00 €	32,00 €	37,00 €	49,00 €	59,00 €
<i>T-Bone-Steak</i>						34,00 €
<i>Schweinerückensteak</i>	12,00 €	15,00 €	18,00 €	21,00 €	27,00 €	33,00 €
<i>Putensteak</i>	12,00 €	15,00 €	18,00 €	21,00 €	27,00 €	33,00 €
<i>Lachssteak</i>		17,50 €	20,50 €	23,50 €	30,00 €	36,00 €
<i>Garnelenschwänze geschält gebraten ¹</i>	16,50 €	19,50 €	22,50 €	29,00 €	35,00 €	41,00 €

* Bei den Angaben handelt es sich um Rohgewichte.

¹ Preisangabe betrifft Rohgewicht ungeschält.

Beilagen:*Kroketten**Pommes**Kartoffelgratin**Wilde Kartoffeln**Kartoffelrösti**Spätzle**Tagliatelle**Knoblauchbaguette**Folienkartoffel
mit Sauerrahm***Butter:***Kräuterbutter**Knoblauchbutter**Pfeffer-Zitronenbutter**Chilli-Butter**Wasabibutter**Röstzwiebelbutter**Tomaten-Olivenbutter**Café de Paris Butter**Trüffel-Pilz-Butter**Portwein-Chalottenbutter**Meersalz-Rosmarinbutter**Pommerysenf- Honigbutter**Ingwer-Zitronengrasbutter mit Koriander***Kalte Dips:***Barbecuesoße**Sauce Aioli**Pesto genovese**Tsatsiki**Portion Sauerrahm**Cocktailsoße**Hot Salsa**Quitten-Zwiebelchutney
(saisonabhängig)***Warme Soßen:***Bratensoße**Pfefferrahmsoße**Paprikasahnesoße**Champignonrahmsoße**Zwiebelsoße**Sauce Bernaise*

Extras

Zusätzliche Beilage

2,50 €

Zusätzliche Butter, Dip oder Soße

2,00 €

Portion mediterranes Pfannengemüse

4,50 €

Portion Speckbohnen

4,50 €

(enthält Nitritpökelsalz)

Portion cremiger Blattspinat

3,50 €

Portion Chillibohnen

3,50 €

Portion geschwenkter Buttermais

3,50 €

Portion geschmorte Zwiebeln

3,50 €

Portion knusprige Zwiebeln

3,00 €