

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** € 14,90
...mit gebratenen **Fjordlachsfilet** € 15,90

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

Heiß und flüssig

Tomatencrèmesüppchen^(5,9,4) mit Milchschaumhaube und Croûtons € 5,90

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

Von Land und Meer

Große Gemüse-Hähnchenpfanne⁽⁹⁾ € 12,90
frisch gebratenes Gemüse, saftige Hähnchenbrusttranchen 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

Schnitzel mit Champignons a la crème € 13,90
mit Champignons a la crème und Knusperkroketten

Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln € 12,90
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Mecklenburger Rippenbraten € 12,90
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Unsere Steakhouse-Klassiker

Wir lieben unsere argentinischen Steaks!

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

Rib-Eye-Steak Argentinien – Premium Qualität 250g € 25,90
gut marmoriert mit kleinem Fettagge

So saftig und zart 350g € 34,90

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

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

Frischer Fjordlachs € 15,90
mit Sauce Bernaise

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

Portion Apfelrotkohl	€3,90	Champignons a la crème ⁽⁴⁾	€3,90	Pfefferrahmsauce ⁽⁴⁾	€1,50
Sauce Bénaise ^(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 Farbstoff

	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							