

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
Karotten- Ingwer- Honigschaumsüppchen⁽⁴⁾ € 6,90

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

Zusatzstoffe: 1 Eier 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milch 5 Sellerie 6 Sesam 7 Sulphite 8 Erdnüsse

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

BISON Entrecôte aus Kanada Wildrind
Bisonfleisch ist unvergleichlich. Zweifellos gehört es an die Spitze aller Qualitätsfleischarten. Es vereint edlen Fleischgeschmack mit hervorragenden Inhaltsstoffen. Eine echte Bioalternative zum Rind. 250g € 44,90

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 |

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