

Steakwochen – saftige Fleischvariationen aus der Pfanne

Schweinerückensteak

mit sautierten Speckbohnen, Grilltomate und knusprigen Bratkartoffeln 16,90 €

Rosa gebratenes Hirschsteak

auf süßer Pflaumensoße mit Rahmchampignons
und Kartoffelbällchen 20,80 €

Im Schinkenmantel gebratene Medaillons vom Schweinefilet

mit feinem Gemüse & Folienkartoffel 21,90 €

Rosa gebratener Lammrücken mit Knoblauchbutter,

grüne Bohnen & gebackene Rosmarinkartoffeln 26,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak mit zwei leckeren Dips

- auf buntem Salat mit lauwarmen Bauernbrot 28,90 €
- auf Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelecken 29,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak „Strindberg“

unter einer Senf-Zwiebel-Kruste
auf einem Salatbett mit gebackenen Kartoffelspalten 29,90 €

Zartes Rinderfiletsteak

auf Pfefferrahmsauce mit feinstem Gemüse
und Petersilienkartoffeln 30,90 €

Saftiges T-Bone-Steak (400g)

mit Barbecue-Salsa, Kartoffelspalten & buntem Salat 39,90 €

Unser Wein-Tipp:

Südafrika

STARLETTE ROUGE

35 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 32 % Shiraz 0,2l 6,50 €

0,75l 19,90 €

Franschhoek ALLÉE BLEUE, Groot Drakenstein, Südafrika