

Steakwochen – saftige Fleischvariationen aus der Pfanne

Rosa gebratenes Hirschsteak

auf süßer Pflaumensoße mit Rahmchampignons und Kartoffelbällchen 22,90 €

Im Schinkenmantel gebratene Medaillons vom Schweinefilet

mit feinem Gemüse & Folienkartoffel 23,30 €

NEU: BBQ-Steak-Bowl

mit Reis, Salat, Tomaten, Gurken, Coleslaw-Krautsalat, knusprigen Bacon-Flakes, saftige Rumpsteak-Streifen mit BBQ-Marinade 23,50 €

Rosa gebratener Lammrücken mit Knoblauchbutter, grüne Bohnen & Kräuter-Risotto

29,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak mit zwei leckeren Dips

- auf buntem Salat mit lauwarmen Bauernbrot 31,90 €
- auf Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelecken 32,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak „Strindberg“

unter einer Senf-Zwiebel-Kruste
auf einem Salatbett mit gebackenen Kartoffelspalten 33,90 €

Zartes Rinderfiletsteak

auf Pfefferrahmsauce mit feinstem Gemüse
und Petersilienkartoffeln 35,90 €

NEU: „Surf & Turf“

Zartes Rinderfiletsteak mit Riesengarnelen,
Rosmarinkartoffeln, Kräuter-Schmand und Coleslaw-Krautsalat 38,50 €



Unser Wein-Tipp:

Südafrika

BLUE OWL PINOTAGE; trocken

0,2l 6,80 €

Franschhoek ALLÉE BLEUE, Groot Drakenstein;

0,75l 21,90 €

Südafrika