

Steakwochen – saftige Fleischvariationen aus der Pfanne

	€
Im Schinkenmantel gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit feinem Gemüse & Folienkartoffel	23,50
BBQ-Steak-Bowl mit Reis, Salat, Tomaten, Gurken, Coleslaw-Krautsalat, knusprigen Bacon-Flakes, saftigen Rumpsteak-Streifen mit BBQ-Marinade	24,50
Rosa gebratenes Hirschsteak auf süßer Pflaumensoße mit Rahmchampignons und Kartoffelbällchen	24,90
Rosa gebratener Lammrücken mit Knoblauchbutter grünen Bohnen & Kräuter-Risotto	32,90
Rosa gebratenes Rumpsteak mit zwei leckeren Dips	
- auf buntem Salat mit lauwarmen Bauernbrot	32,90
- auf Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelecken	33,90
NEU: Rosa gebratenes Rumpsteak auf roter Chimichurri-Kräutersauce Süßkartoffelpüree und buntem Salat	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

