

Steaks vom Lavasteingrill

Argentinische „Maredo“- Rindersteaks

Black Angus und Herford-Rind – aufgewachsen in der südamerikanischen Pampa, ganzjährige Freilandhaltung

Filetsteak <i>das zarteste Stück von der Rinderlende, die gleichmäßige Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack</i>	200g	25,50€	280g	32,50 €
Rumpsteak <i>vom Roastbeef ohne Fettrand</i>			220g	22,50 €
Rumpsteak <i>mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack</i>			300g	28,50 €
Hüftsteak <i>ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule geschnittenes, fein marmoriertes herzhaftes Steak</i>			250g	21,00 €
Rib Eye Steak <i>aus dem Zwischenrippenstück geschnitten, durch das typische Fetttauge besonders aromatisch und saftig</i>			300g	29,50 €

Falls nicht anders gewünscht, servieren wir unsere Steaks medium gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter^{1,2} und Bauernbrot!

Putenbrustfilet <i>mager, zart</i>	200g	13,00 €
Kalbsrückensteak <i>leicht durchwachsen</i>	200g	19,50 €
Schweinefilet <i>am Stück rosa gegrillt mit Senfkruste überbacken</i>	200g	14,50 €

Beilagen zu unseren Steaks

Pommes Frites	3,00 €	Pfeffersauce	2,50 €
Brätele	3,50 €	Sauce Bèarnaise	2,50 €
Westernkartoffeln	3,50 €	Knoblauchsauce	2,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,00 €	Sour Cream	2,00 €
Knoblauchbrot	1,50 €	Kräuterbutter	1,50 €
Mediterranes Pfannengemüse	4,00 €	Beilagensalat	4,00 €