



Steak-Schmankerl

AB MITTE JUNI

Vorspeisen vom US Beef & Salate

- | | |
|---|---|
| <p>374 Rindertatar klassisch o'gmacht mit Spiegelei und geröstetem Bauernbrot 16,90</p> <p>356 Beef Sashimi mit Yuzu-Vinaigrette und Kräuter-Scherz 14,50</p> | <p>781 Cäsarsalat mit Lachsfilet Parmesandressing und Kräuterbutter-Scherz 20,50</p> <p>684 Cäsarsalat mit Flanksteakstreifen Parmesandressing und Kräuterbutter-Scherz 21,50</p> |
|---|---|

Unsere Steaks

Feine Cuts vom US Beef

- 1133 Lady Steak – Round Flat** (Unterschale) 21,50
160 g, mager, kleiner Fettdeckel
Well done nicht möglich!
- 1127 Trucker Steak – Chuck Roll** (Nacken) 27,50
250 g, kernig mit Biss
Well done nicht möglich!
- 1128 Checker Steak – Flap Meat** (Bavette) 32,00
180 g, grobe Muskelfasern,
zart mamoriert

Soßen zu unseren Cuts

- | | |
|--------------------|------|
| Chimichurri | 2,00 |
| Rotweinsöß | 2,00 |

Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht unseres Fleisches.

Weitere Cuts vom Rind

- 761 Rib Eye 220 g** 27,90
von der bayrischen Färse
- 748 Rinderlende 300 g**, Paraguay 31,90
- 618 Rinderfilet 150 g** 25,50
Neuseeland
- als Surf & Turf**
mit Riesengarnele je Stück 3,90

vom Schwein

- 1129 Kotelette vom Iberico Schwein** 25,50
aus Spanien. Medium well gebraten

Alle Cuts werden mit Grillgemüse, Steakhouse-Kartoffeln und Kräuterbutter serviert.

Aus dem Wasser & Vegetarisch

- 357 4 Black Tiger Garnelen** (Salzwasser) 19,50
- 1031 Halloumi-Käse** gebraten 17,50

Serviert mit Pimientos de Padrón, Ofentomaten, Salzzitrone, Frühlingslauch und Chilibutter-Scherz