



13.7 - 24.7.2022

„STEAKHOUSE WOCHEN“

Vorspeisen:

Hausbrot mit Kräuterbutter und Tomatentapenade V	€ 6,2
Carpaccio vom Black Angus Rind aus den USA Pestocreme Parmesan Wildkräuter	€ 13,-
Champignons in Knoblauchöl gebraten & Käse überbacken V	€ 10,9

Dessert:

Warmer Schokoladenkuchen marinierte Erdbeeren & Beerensorbet	€ 9,-
Creme Bruleé frische Früchte Krokant	€ 8,9
Vanilleeis warme Schokoladensoße Sahne	€ 7,9

Haus Sekt Freixenet Frankreich	0,1L	3,9		
Copaboca Verdejo Weiß wein fruchtig Trocken	0,1L	3,9	0,75L	25,9
Pasion Bobal Rosé wein Trocken Spanien	0,1L	4,4	0,75L	27,9
Pasion Bobal Rot wein Voll Trocken Spanien			0,75L	33,5
Valpolicella Rot wein Voll, Elegant, Trocken Italien	0,1L	5,1	0,75L	32,5
Fonseca Port Wein Rot Tawny 				5,2
Kümmel Schnaps Hamburg				4,2
Haselnuss Saalbach - Hinterglemm				3,9

Hauptgerichte:

Portion Cole Slaw 3,-

Pfifferlingsragout mit dünnen Bandnudeln Parmesan und Zironenthymian	V	€ 19,9
Hausburger Rindfleisch Gouda Speck Eisberg Röstzwiebeln Pommes frites		€ 16,9

**Wir servieren Ihnen zu unseren untenstehenden Gerichten:
Chimichurri, Safranaioli, Pommes frites & Grillgemüse**

Lammrücken aus Neuseeland	ca. 200 gr	€ 29,-
Schweinerückensteak vom heimischen Duroc	ca. 280 gr	€ 27,-
Rumpsteak von der heimischen Färse	ca. 200 gr	€ 29,-
	ca. 300 gr	€ 35,-
Rib Eye von der heimischen Färse	ca. 300 gr	€ 33,-
	ca. 400 gr	€ 38,-
Filet von der heimischen Färse	ca. 180 gr	€ 34,-
Lachsfilet aus Norwegen	ca. 200 gr	€ 24,-
Gegrillter Ziegenkäse aus Südfrankreich	V	€ 18,-
Marinierte Spare Ribs mit BBQ Lack		€ 22,9
(MITTWOCH S WIE GEWOHNT UNBEGRENZT)		