

Steak-Karte

Steak-menue

Tomahawksteak (900g) vom Weiderind, mit frischem Thymian und Pfeffer mariniert

Das Tomahawksteak benötigt eine Zubereitungszeit von ca. 60 Minuten
tomahawk-steak, marinated with fresh thyme and pepper
the tomahawksteak has a preparation time of 60 minutes

29,50 €

Iberico-Schweinerückensteak (180g), in schwarzem Essig eingelegt ¹²

cutlets of the Iberico pig, pickled in black vinegar

17,00 €

Lammkarree (200g) in einer Fenchelmarinade

lamb-loin, marinated with fennel

18,00 €

Rib Eye Steak (200g) unter einer Kräuterkruste ^{1,3}

rib-eye steak with a herbal crust

16,00 €

Steak von der Buttermakrele (170g) mit Tomate und Meerrettich überbacken ^{1,3,4}

butter-mackerel steak, scalloped with tomato and horse-radish

17,00 €

Tofusteak (160g) asiatisch eingelegt ⁶

tofu-steak, asian style

15,00 €

Beilagen / side dishes

Wedges

Ofenkartoffel mit Kräuter Sauerrahm ⁷ / baked potato

Maiskolben aus der Glut mit Szechuan-Erdnussbutter ^{5,7} / corncob with szechuan-peanutbutter

Röst-Chicoree mit Pancetta-Crunch ¹² / roasted endive with a pancetta-crunch

Grillgemüse / grilled vegetables

Saucen

Asiatische BBQ Sauce / asian BBQ-sauce

Limetten Avocado Salsa / lime-avocado salsa

Chipotle Mayonnaise ^{3,7} / chipotle mayonnaise

Sauce Hollandaise ^{3,7}

Rotweinjus ^{9,12} / redwine sauce

pro Gericht sind eine Beilage und eine Sauce inklusive, für jede weitere Beilage berechnen wir 3,00€

und 1,00€ für jede weitere Sauce

every steak comes with one side dish and one sauce, an extra side dish costs 3,00€ and an extra sauce 1,00€

Haben Sie Fragen zu den Deklarationen der Hauptallergenen, wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

If you have any questions regarding the allergic ingredients, just ask the service staff.