

*STEAK'S
&
MORE*



STEAK'S & MORE

inklusive 2 Beilagen nach Wahl

im März von Donnerstag bis Sonntag ab 18 Uhr

<i>Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein</i> (ca. 450g)	28,50 €
<i>Rumpsteak</i> - argentinisch (ca. 250g)	25,90 €
<i>Entrecote</i> - argentinisch (ca. 250g)	25,90 €
Master-Cut (ca. 400g)	38,50 €
<i>Putenbrust -Steak</i> (ca. 250g)	21,90 €
<i>Tomahawk-Steak</i> - für 2 Personen - inkl. 2 Beilagen nach Wahl (ca. 1100g)	68,50 €
<i>“SURF & TURF“</i> - Tranchen vom Rinderfilet aus dem Ofen – mit 3 Garnelen umlegt, Wasabi-Dip und Trüffelmayo	42,50 €
<i>Lachskotelett in Zitronenpfeffer</i> gegrillt “Premium-Cut“	22,90 €
<hr/>	
<i>Roastbeef - warm</i> - aus dem Rohr mit Rosmarin-Jus, Bohndendreierlei und Kartoffelgratin	26,50 €

Alle Steak's werden mit Kräuterbutter und Knobi-Kräuterbaguette serviert.
Das Gewicht entspricht der Roheinwaage vor dem Grillen!

BEILAGEN

Salate

Knackig – ***gemischter Salat*** der Saison mit Hausdressing
Gurkensalat in Dillsahne

Gemüse

Bohndreierlei in Sahnesosse
Mediterranes Pfannengemüse mit Oliven und Knobi

Kartoffeln

Ofenkartoffel mit Sour-Creme
Rosmarin-Kartoffeln
Kartoffelgratin mit Mozzarella gratiniert

Sossen

Pfefferrahmsosse “Madagaskar“
Gorgonzolasosse
Rosmarin-Jus

Dip's

Wasabi – Schmand – Dip
Aioli – Creme
BBQ – Dip (rauchig mit Whisky)
Trüffelmayonnaise
Thaicurry – Cocos – Dip (scharf)