



VORSPEISEN

Beef Tea mit Filetstreifen

Carpaccio vom Rinderfilet

Bunter Salat mit Crouton und Kernen

Caesar Salat

Caesar Salat mit Filetstreifen

Bunter Salat mit Ziegenkäse und Honig Nüssen

**Kurz gebratenes Tatar vom
Rinderfilet mit Pulpo**

**Beilagen Salat mit Essig und Öl oder Caesar Dressing
3,00 €**





HAUPTSPEISEN

Sie können die Größe in 50g -Schritten frei wählen.

Vom Black Angus Rind

Skirt
empfohlene Größe: ab 200 g

Rumpsteak
nur ab: 250 g

Ribeye
nur ab: 300 g

Bavette
empfohlene Größe: ab 200 g

Filet
empfohlene Größe: ab 200 g
Bei Größen ab 300 g entstehen beim Filet
Wartezeiten von ca. 30 min

Zu unseren Speisen Servieren wir Ihnen frische Salsa
und eine Chimichurri Souce





HAUPTSPEISEN

Vom Black Angus Rind

Flank Steak

Die magere Flanke ist ein fein marmoriertes, zartes Steak
welches am Stück gegrillt und tranchiert wird.

halbe Flanke ca. 300 g

ganze Flanke ca. 600 g

Mix Teller ca. (Skirt150g / Bavette150g / Flanke300g)
600 g

In Bone Cuts

Stücke am Knochen

Porterhouse Steak/T-Bone Steak/Tomahawk Steak/Cowboy Steak
nur wie vorhanden Preis auf Nachfrage

Fisch und Geflügel bitte bei der Reservierung angeben

Zu unseren Speisen Servieren wir Ihnen frische Salsa
und eine Chimichurri Souce





BEILAGEN

Steak Pommes hausgemacht

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Thymian Kartöfelchen

Kartoffelgratin mit Parmesan

gebutterter Maiskolben

Grillgemüse

Gemüse der Saison

Pfefferrahm oder Kalbsjus

Ketchup / Majo / Sour Creme / Kräuterbutter





DESSERT

**Fruchtsalat
mit Pistazieneis**

**Schoko Überraschung
mit Vanilleeis**

Crème Brulée

