

# STEAKS & FISCH

## Vorspeisen

Carpaccio vom amerikanischen Roastbeef mit gestoßenem Pfeffer und Parmesanspäne mariniert mit Trüffelöl an einem Salatbukette	17,80 €
5 King Prawns mariniert mit Kräuterknoblauch	15,80 €

## Steaks

300g US Prime Rumpsteak mit kleinem Fettrand Durch den charakteristischen Fettdeckel und feiner Marmorierung erhält das Rumpsteak seinen intensiven Geschmack	39,80 €
300g Pommersches Dry Aged Beef Rumpsteak Das Besondere an diesem Fleisch ist die 4 wöchige Trockenreifung am Knochen, was die Intensivität des Geschmacks hervorhebt.	38,80 €
200g Argentina Black Angus Rinderfilet Das Fleisch ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Das Ergebnis der unendlichen Weiden Argentiniens, des klaren Wassers, der reinen Luft und des saftigen Grases.	33,80 €

## Gegrillte Köstlichkeiten

100g US Prime Rumpsteak, 100g Pommersches Rumpsteak 100g Argentina Black Angus Rinderfilet	40,80 €
--	---------

## Gegrillter Fisch

200g Thunfischfilet medium gegrillt mit Zitronenpfeffer aromatisiert	28,80 €
200g Seeteufel- Medaillons mit Rosmarinbutter gegrillt	35,80 €
200g Fjordlachsfilet mit mediterranen Kräutern mariniert	24,80 €

**Zur Ihrem Steak oder Fisch servieren wir Ihnen hausgemachte BBQ Soße, Knoblauchsoße sowie Kräuterbutter**

## Wählen Sie zu Ihre Fleisch/Fisch 2 Beilagen selbst

Ofenkartoffel mit Sour Creme, Steakhouse Fries, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, kleine Blattsalatvariation angemacht mit unserem Hausdressing

Für jede weitere Beilage berechnen wir 3,80 €

## **Das angegebene Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht**

Garstufe	Blau	Blutig	Englisch	Rosa	Halb rosa	Durch
	very rare	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Kerntemperatur	38-45°	46-52°	53-55°	56-58°	60-72	Ab 73°

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie mit unserem Servicepersonal. Eine gesonderte Karte gibt Ihnen Auskunft über die entsprechenden zu deklarierenden Inhaltsstoffe.