STEAKS & FISCH

Vorspeisen

Carpaccio vom amerikanischem Roastbeef mit gestoßenem Pfeffer
und Parmesanspäne mariniert mit Trüffelöl an einem Salatbukette 21,80 €

5 King Prawns mariniert mit Kräuterknoblauch 18,80 €

Steaks

300g US Prime Rumpsteak mit kleinem Fettrand 43,80 €
Durch den charakteristischen Fettdeckel und feiner Marmorierung
erhält das Rumpsteak seinen intensiven Geschmack

300g Brasilianisches Premium Rumpsteak 41,80 €
Das Roastbeef ist ein echter Steak Klassiker und vom brasilianischen Rind besonders zart!
Es ist ganz besonders saftig und hat eine butterzarte Textur.

200g Argentina Black Angus Rinderfilet 39,80 €
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.

Gegrillte Köstlichkeiten

100g US Prime Rumpsteak,
100g Brasilianisches Premium Rumpsteak
100g Argentina Black Angus Rinderfilet 45,80 €

Gegrillter Fisch

200g Thunfischfilet medium gegrillt mit Zitronenpfeffer aromatisiert 33,80 €
200g Seeteufel- Medaillons mit Rosmarinbutter gegrillt 36,80 €
200g Fjordlachsfilet mit mediterranen Kräutern mariniert 28,80 €

**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 4,80 €

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.