

Steak Lounge

Vorspeisen

Gegrillte Champignons 9,00
Aioli/Röstbrot

Tatar vom argentinischen Weiderind Vorspeise 17,50
Kapern/Sardellen/Wachtelei Hauptgang 25,00

Carpaccio vom argentinischen Weiderind 17,50
Parmesan/Rucola/Champignons

Salate

Caesar „Schweinchen Style“ 12,50
Romana/Gurke/Cocktailtomate/Parmesan/Champignons/ Croûtons

Ranch Salat 19,00
Blattsalate/Rucola/Tomate/Karotte/Mais/Ei/Rinderstreifen/Rauchdressing

Vegetarisch

Gefüllte Ofenkartoffel 17,00
Grillgemüse/Sauer Cream/Wildkräuter

Steaks

Rodeo Picanha-Spieß (Argentinien) 24,00

Rodeo Rumpsteak (Argentinien) 300g 28,00

Rodeo Lammkrone (Neuseeland) 28,00

Rodeo Filet Steak (Argentinien) 250g 34,00

Rodeo T-Bone Steak (Irland) 500g mit Knochen 39,00

Für Geflügel Liebhaber: Bio-Poularden Brust (Deutschland) 26,00

Alle Steaks auch als Surf & Turf erhältlich Aufpreis 9,00

Zu allen Steaks servieren wir Hausgemachte Kräuterbutter

Zu jedem Steak 2 Beilagen 1 Sauce/Dipp

Beilagen

Süßkartoffel-Pommes/Ofenkartoffel mit Sour Creme

Beilagen Salat mit Balsamico Dressing/Grillgemüse/Coleslaw

Saucen/Dipp

Pfeffer Sauce/Portwein Sauce/Sour Cream/Chimichurri/Grüne-Sauce-Mayo

Dessert

Schokoladenbrownie 8,50

Vanille/Krokant/Espuma