

STEAK Time

Wählen Sie Ihr Steak, das Gewicht und die Garstufe

Deutsches Weiderind (Färse)

BY Rippenstück mit Knochen (ab 400 g)	10,80
Rumpsteak	10,60
BY Flanksteak	6,00
BY Picanha	5,50

Argentinisches Angus Rind

Rumpsteak	11,70
Filetsteak	13,90
Lomo de cuadril – Rinderhüftfilet	6,20

Irischer Herford Ochse

Rumpsteak	9,00
Entrecôte	10,30

Neuseeland

Scotch Filet – Entrecôte	9,30
--------------------------	------

Alle Preise in Euro und je 100 g.

S = 150-190 g **M** = 200-240 g **L** = 250-300 g **XL** = ab 300 g

rare (englisch) - **medium** (rosa) - **well done** (durch)



STEAK Time

Wir servieren alle Steaks mit Kräuterbutter.
Zusätzlich bieten wir Ihnen folgende Saucen:

Hausgemachtes Chimichurri (Argentinische Kräutersalsa)	2,10
Pfefferrahmsauce	1,60
BBQ Sauce	1,50

Wählen Sie Ihre Beilagen

Grillgemüse	4,50
Rosmarinkartoffeln	3,60
Kartoffelwedges	3,60
Pommes frites	3,20
Cole Slaw	3,50
Kleiner gemischter Salat	4,30
Steinofenbaguette	1,20

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!

