



WILD WILD WEST US – STEAKWOCHEN

Lust auf Steaks!

Unser Nebraska Beef eröffnet Ihnen eine neue Dimension des Steakgenusses. Scharf angebraten, kommt das volle Fleischaroma zur Geltung. Bei unserer Qualität ist auch das Fett eine Offenbarung, es karamellisiert beim Anbraten.

U.S. Beef aus Nebraska, Weltweit gehört es zu den besten Fleischsorten.

Die hervorragende Qualität beruht auf Züchtung und Aufzucht ausgesuchter Fleischrinderrassen, wie Angus, die Elite aller Steakrinder. Die ersten acht Monate verbringen die Tiere auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150-200 Tage mit Mais gefüttert werden. Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen harmonischen Geschmack.

Jever Krog – Knoblauchbrot aus dem Ofen

4,90 €

El Gaucho Bull Soup kräftige Brühe und Gemüse

5,90 €

US-Rinderfilet 150gr.

mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Westergemüse und Wedges

32,90 €

US-Ribeye Steak 200gr. mit BBQ-Sauce

dazu Potato Dippers mit Sour Cream
und House Salat mit American Dressing

29,90 €

US Flanksteak California 200 gr. – der Geheimtipp

besonders zart und aromatisch, gegrillt und in Tranchen
geschnitten, an Birnen-Pfeffersauce, Country – Kartoffeln
und Coleslaw Salat

24,90 €



US Rinderbug 200gr. - fein marmoriertes Steak

mit Röstzwiebeln

dazu Potato Dippers mit Sour Cream, House Salat mit American Dressing

21,90 €

BBQ – Schnitzel – Streifen auf Baked Potato

Backkartoffel mit Käse – Schmandsauce
und gebratenen BBQ – Schnitzelstreifen dazu House Salat

18,90 €



Classic Beefsteak 200gr. auf Gusseisen serviert,

reiner 100% Beefburger frisch hergestellt, BBQ Dip,
Tomatenwürfel, Cheese überbacken, Wedges Coleslaw Salat

15,90 €