



Hauptsache

*Alle Steaks sind wet aged und werden bei 800 °C im BEEFER gegrillt und mit brauner Butter glasiert
zu allen Steaks reichen wir hausgemachte Kräuterbutter*

Argentinisches HÜFTSTEAK ca 200 g*	14,9
Argentinisches RUMPSTEAK ca 250 g *	18,9
Argentinisches RIBEYE ca. 280g *	20,9
Argentinische RINDERFILETMEDAILLONS ca. 250g *	22,9

Nebensache

Kleiner Salat	3,5
Großer Salat	6,9
Steakhauspommes	2,0
Hausgemachte Bratkartoffeln	2,5
Hausgemachte Krokette	3,0
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	2,5
Black Tiger Garnelen 5 Stück	9,5
Röstzwiebeln	1,5
Gemüsevariation der Saison	3,0
Buttermaiskolben	2,5
Gebratene Champignons	3,0
Jus (hausgemachte Bratensoße)	2,0
Hausgemachte Pfefferrahmsauce	2,0
Hausgemachte Champignonrahmsauce	2,0
Hausgemachte Diavolosauce (pikant)	2,0
Hausgemachte Jägersauce	2,0
* Rohgewicht	