

Dein Steakhouse

Premium Cuts & Grillspezialitäten

Starters & Salate

Beef Tartare	14,90
<i>Handgeschnittenes Rinderfilet mit Eigelb, Kapern und geröstetem Brot</i>	
Gegrillte Garnelen	13,90
<i>Vier Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchbutter und Zitrone</i>	
Caesar Salad	11,90
<i>Romana, Parmesan, Croutons und hausgemachtes Caesar Dressing</i>	
Steakhouse-Suppe	9,50
<i>Kräftige Ochsenchwanzbouillon mit Gemüsestreifen und Schnittlauch</i>	

Premium Steaks

<i>Dry Aged – auf dem Lavagrill zubereitet, serviert mit Grilltomate und Kresse garniert</i>	
Rib-Eye Steak 300g	38,90
<i>28 Tage Dry Aged – intensiv marmoriert, vollmundig im Geschmack</i>	
Filet Mignon 200g	42,90
<i>Das zarteste Stück vom Rind – 21 Tage gereift, butterzart</i>	
New York Strip 350g	36,90
<i>28 Tage Dry Aged – kräftiger Rindfleischgeschmack mit feinem Fettrand</i>	
T-Bone Steak 450g	44,90
<i>35 Tage Dry Aged – Roastbeef und Filet am Knochen, für echte Kenner</i>	
Flanksteak 250g	26,90
<i>Saftig mariniert vom Grill – mit intensivem Aroma</i>	

Beilagen & Saucen

Steakhouse-Pommes	5,50
Gebackene Kartoffel mit Sour Cream	5,90
Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter	4,90
Grillgemüse der Saison	6,50
Pfeffersauce Béarnaise Kräuterbutter	3,90

Burger & Classics

Steakhouse Burger 200g	18,90
<i>Dry-Aged-Patty, Cheddar, Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce im Brioche-Bun mit Pommes</i>	
Classic Cheeseburger 180g	16,90
<i>Angus-Patty, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke und Hausdressing mit Pommes</i>	
Spareribs vom Grill	21,90
<i>Langsam gegart, glasiert mit rauchiger BBQ-Sauce, Coleslaw und Maiskolben</i>	
Full House Burger	17,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage.

Kostenlose Vorlage: gastronside.de | Speisekarten-Vorlagen