

STEAK WOCHEN

06.10. bis 22.10.2017

Stellen Sie sich Ihr perfektes Steak inkl. zweier Beilagen,
Butterspezialitäten oder hausgemachter Sauce ganz nach Ihren
Wünschen einfach selbst zusammen!

Der Wirtshaus-Klassiker:

Argentinisches Rinderfilet am Tisch flambiert

ca. 250 g € 28,80

Rib Eye Steak

ca. 350 g € 25,50

T-Bone-Steak von der Simmentaler Färse

ca. 450 g € 30,00

**Frisch durchgelassenes Tatar mit Bio-Ei, Kapern, Senf,
Worcester Sauce, Tabasco, Schalotten**

ca. 180 g € 16,60

Lammhüftsteak

ca. 200 g € 16,60

Steak vom Strauß

ca. 200 g € 18,70

Der Klassiker auf Vorbestellung ab 2 Pers.

Chateau Briand mit hausgemachter Sauce Hollandaise

ca. 250 g pro Person € 32,-

+2 Beilagen zur Wahl

Kartoffelgratin, Ofenkartoffel mit Tomaten-Thymianfrischkäse,
Röstgemüse, Bohnencassole, Farmersalat (Cole Slaw),
Süßkartoffelecken, Speckbohnenröllchen oder einem kleinen Beilagensalat

+Butter

hausgemachte Kräuter- oder Tomaten-Chilibutter
oder

+Sauce

Rotweinjus, Chilisalsa, Mango Chilisauce,
Pfeffer-oder Cognacsauce oder im Pfeffermantel gebraten