

STEAK WOCHEN

06.03. bis 22.03.2020

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

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

ca. 180 g € 16,60

Wirtshaus Ochsenemmel

mit Ochsenfetzen aus der Hochrippe, Senf, Meerrettich,
Röstzwiebeln, BBQ-Soße, Tomaten und Blattsalat

€ 11,80

Der Wirtshaus-Klassiker:

Argentinisches Rinderfilet am Tisch flambiert

ca. 250 g € 29,80

Argentinisches Rib Eye Steak

ca. 350 g € 25,50

T-Bone-Steak von der Simmentaler Färse

ca. 450 g € 30,-

Lammhüftsteak

ca. 200 g € 16,60

Der Klassiker auf Vorbestellung ab 2 Pers.

Chateau Briand mit hausgemachter Sauce Bernaise

ca. 250 g pro Person € 32,-

+2 Beilagen zur Wahl

Kartoffelgratin, Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sour Cream,
Röstgemüse, Farmersalat (Cole Slaw), hausgemachte Ingwer-Reiskroketten,
Blattspinat, Speckbohnenröllchen oder einem kleinen Beilagensalat

+Butter

hausgemachte Kräuter- oder Tomaten-Chilibutter
oder

+Sauce

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

kontakt@wirtshaus-kahl.de | Telefon 06188 - 44 933 22