



Steaks - für Groß und Klein

von L bis XXL

<u>Toast "Madagaskar"</u> : kleines Schweinefilet auf Toast mit Pfeffersauce mit Beilagen ohne Toast	€	11,90
	€	15,90
<u>Putensteak</u> vom Grill mit Kräuterbutter	€	15,50
<u>"Mrs." Rumpsteak</u> : vom Grill mit Kräuterbutter ca. 160 Gramm	€	19,50
<u>"Mr." Rumpsteak</u> : vom Grill mit Kräuterbutter ca. 200 Gramm	€	21,50
<u>Rumpsteak "American"</u> : vom Grill mit Kräuterbutter ca. 300 Gramm	€	25,50
<u>"Mrs." Filetsteak</u> : vom Grill mit Kräuterbutter ca. 160 Gramm	€	23,50
<u>"Mr." Filetsteak</u> : vom Grill mit Kräuterbutter ca. 200 Gramm	€	25,50
<u>Rib-Eye-Steak (ein Rindernackensteak)</u> - das beliebteste Steak ca. 200 Gramm	€	22,50
<u>Rib-Eye-Steak (ein Rindernackensteak)</u> - das beliebteste Steak ca. 300 Gramm	€	25,50
<u>Mixed Grill "American"</u> mit verschiedenen Steaks: Rind, Schwein, Pute und Leber	€	25,50



Beilagen - Bitte wählen Sie!

Pommes frites, Bratkartoffeln, Folienkartoffel
Gemüse oder gemischter Salat

Und wie mögen Sie ihr Steak?

"englisch" ganz kurz angebraten, das Steak ist innen noch nicht warm geworden
"medium" in der Mitte noch einen rohen Kern, beim Anschneiden
läuft roter Fleischsaft heraus
"rosa" durch und durch rosa - die beliebteste Art unter Kennern
"durchgebraten" beim anschneiden läuft kein Fleischsaft mehr heraus