

Saftige Steaks vom Holzkohlengrill

Für den
unvergesslichen
Grillgeschmack
auch im Winter

<i>Saftiges Spießbratensteak, aus dem Schweinerücken mit Opa´s Gewürzmischung</i>	200 g	12,90 €
	300 g	15,90 €
<i>Rinder-Hüftsteak fein marmoriert</i>	200 g	14,90 €
	300 g	17,80 €
<i>Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind</i>	200 g	18,60 €
	300 g	24,50 €
<i>Lammhüftsteak</i>	150 g	14,90 €
<i>2 zarte Schweinemedallions á 70g</i>	140 g	10,90 €
<i>3 Scheiben vom Lammrücken mit Knochen á 100g</i>	300 g	17,90 €
<i>Rib-Eye-Steak "Entrecôte"</i>	200 g	19,30 €
	300 g	25,80 €
<i>T-Bone Steak</i>	400g	29,50 €

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht - Preise incl. 2 Beilagen ihrer Wahl

Zu allen Spezialitäten vom Grill servieren wir Ihnen 2 Beilagen ihrer Wahl sowie ein Schälchen mit zwei verschiedenen Grillsaucen und unserer hausgemachten Kräuterbutter

1/2 Ofenkartoffel mit Kräuter-Knoblauch Sauce

2 kleine Maiskolben in Butter geschwenkt

Kleiner Beilagensalat mit einem Dressing ihrer Wahl

Knoblauchbaguette

Port. Country Potatoes

Port. Pommes Frites



Special für Grillfans

5 Freunde müsst Ihr sein!

Ihr kommt zu fünft und wählt alle aus unserer Steakkarte und wir sponsorn das **5 Liter Party-Fass** für einen geselligen Abend dazu!



FÜNF FREUNDE

Grillteller "all you can eat" 6 Köstlichkeiten vom Schwein, Rind und Lamm

mind. 550 g incl. 2 Beilagen ihrer Wahl (gerne auch für 2 Personen zum Teilen)

29,50 €

120g Spießbraten, 120g Rumpsteak, 2 Schweinemedallion, 2 Scheiben Lammkoteletts