

Special-Menüs

Zu unseren auf dem Lavasteingrill zubereiteten Steak-Menüs servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour-Cream

We serve our flame grilled Steak-Menus with self made herb butter and Baked Potato with Sour-Cream

RUMPSTEAK

aus 300g argentinischem Black Angus Beef mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit und das herzhaft Aroma

SMALL RUMPSTEAK

aus 200g argentinischem Black Angus Beef mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit und das herzhaft Aroma

BLACK ANGUS ENTRECOTE

300g aus dem argentinischem Rind, schön marmoriert und mit dem kleinen Fetttage wird es besonders saftig und zart

JR. ENTRECOTE

200g aus dem argentinischem Rind, schön marmoriert und mit dem kleinen Fetttage wird es besonders saftig und zart

FILET MIGNON

300g aus dem zartesten Teilstück des jungen Black Angus Bullen aus Argentinien wie gewohnt zart und saftig

LADY'S FILET

200g aus dem zartesten Teilstück des jungen Black Angus Bullen aus Argentinien wie gewohnt zart und saftig

BEEF-SWORD

Unser Filetspieß mit 4 Filetstücken, Paprika, Zwiebeln und Longhorn Steaksauce

With 4 Filet pieces, pepper, onions and Longhorn Steaksauce

GRILL-PLATTE

Gemischte Grillplatte mit reichlich Auswahl für jeden ab 2 Personen

Mixed grill plate for min. 2 Person

LAMMKOTELETTE

Lammkotelette mit Pommes Frites und Salat

Lamb Chops with French Fries and Salad