

Big Steak's

Vorspeisen

*Carpaccio vom Jungstierfilet mit Pesto
gehobelten Parmesan und Spargelsalat*

*Beef Tartare mit Rührei Kapern, Cherryparadeiser und Toast
als Vorspeise*

Gemischter Salat, Erdäpfel-Vogersalat

*Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel od. Frittaten
Schaumsuppe vom Spargel mit Räucherlachsstreifen*

*Frischer Stangenspargel mit Petersilerdäpfeln
und aufgeschlagener Buttersoße*

Hauptspeisen

Entrecôte (Dry Aged 250g)

vom ausgewähltem jungen Ochsen mit kleinem Fettrand kernig und zart

Rib Ey „Mastercut“ (Dry Aged 300g)

*Zart gereifte Hochrippe, mit kleinem Fettauge
gut marmoriert, saftig, zart und unheimlich lecker*

Filetsteak vom Jungstier (250g)

*Das beste Stück des Filets, hoch und dick geschnitten
außen kross und innen zartrosa*

Surf & Turf (Tournedo vom Filet und Garnelen vom Grill)

Dazu servieren wir:

Pfeffersoße, Grillsoße, Kräuterbutter, Sauerrahm-Schnittlauchsoße

Dazu wählen Sie bitte:

Erdäpfelgratin, Zwiebel-Speckerdäpfeln oder Pommes

Buttergemüse, buntes Grillgemüse oder gemischte Blattsalate

Klassiker

*Bunte Blattsalate mit gebackenen Geflügelstreifen
Kernöl und gerösteten Kernen*

★ ★ ★

*Cordon Bleu
mit Jasminreis*

★ ★ ★

*Gebackenes Hühnerbrüstchen
mit Erdäpfel-Vogerlsalat*

★ ★ ★

*Tranchen vom Jungschweinsrücken mit Pfeffersoße
Gnocchi und Marktgemüse*

★ ★ ★

*Gebratenes Zanderfilet auf Spargelrisotto,
Gemüse und Rieslingsoße*

★ ★ ★

*Vanilleparfait mit Rumschaum
Beerenragout und frischen Früchten*

★ ★ ★

*Mousse von der Milkschokolade
mit frischen Früchten*

★ ★ ★