- Farbstoff | 2. Konservierungsstoff
   Antioxidationsmittel
   Geschmacksverstärker
   Phosphat
   Süssungsmittel
   Nitritpökelsalz



# Steakkarte

Rindfleischsuppe mit Nudeln, Karotten und Siedfleisch

Rinder-Carpaccio an Balsamico und Parmesan Rucolastreifen € 18,80

Rindertartar

mit Essiggurken und frischem Schnittlauchbrot € 20,80

Tiletsteak

das Beste vom Rind 200g € 27,80

Rumpsteak ohne Fettrand

180g - € 21,80 250g - € 24,80

Schweinerückensteak

200g € 20,80

Kalbsrückensteak

200g € 25,80

Putensteak

€ 21.80

zu allen Steaks reichen wir nach Wahl: Kräuterbutter · Chillibutter · frischen Meerrettich 3 · Pfeffersauce 2,3

### Beilagen

Steaksalat 1,2,4,5,6 € 6,00

Pommes Frites € 5,00

Bratkartoffeln € 5,00

Knoblauchbrot € 4.00

## Garstufen

Wie man sein Steak genießen will, hängt freilich von der persönlichen Vorliebe ab. Wählen sie daher selbst:

Medium Rare: mittel roh, sehr "fleischsaftig", im Kern noch roh

**Medium:**halb durch, im Kern noch
"fleischsaftig", gibt auf Druck nach
und hat eine braune, knusprige Kruste

### Medium well:

zart rosa, im Kern fast "durch" bei klarem Fleischsaft

- Farbstoff | 2. Konservierungsstoff
   Antioxidationsmittel
   Geschmacksverstärker
   Phosphat
   Süssungsmittel
   Nitritpökelsalz



# Steakkarte

Rindfleischsuppe mit Nudeln, Karotten und Siedfleisch

Rinder-Carpaccio an Balsamico und Parmesan Rucolastreifen € 18,80

Rindertartar

mit Essiggurken und frischem Schnittlauchbrot € 20,80

Tiletsteak

das Beste vom Rind 200g € 27,80

Rumpsteak ohne Fettrand

180g - € 21,80 250g - € 24,80

Schweinerückensteak

200g € 20,80

Kalbsrückensteak

200g € 25,80

Putensteak

€ 21.80

zu allen Steaks reichen wir nach Wahl: Kräuterbutter · Chillibutter · frischen Meerrettich 3 · Pfeffersauce 2,3

### Beilagen

Steaksalat 1,2,4,5,6 € 6,00

Pommes Frites € 5,00

Bratkartoffeln € 5,00

Knoblauchbrot € 4.00

## Garstufen

Wie man sein Steak genießen will, hängt freilich von der persönlichen Vorliebe ab. Wählen sie daher selbst:

Medium Rare: mittel roh, sehr "fleischsaftig", im Kern noch roh

**Medium:**halb durch, im Kern noch
"fleischsaftig", gibt auf Druck nach
und hat eine braune, knusprige Kruste

### Medium well:

zart rosa, im Kern fast "durch" bei klarem Fleischsaft