STEAK HOUSE

Vorspeisen

Salatteller vom Buffet — 7.00 €
Stellen Sie sich einmal einen Salatteller selbst zusammen

Bruschetta — 7.00 €
Tomate | Basilikum | geröstetes Weißbrot

Black Tigers „Riesengarnelen“ — 16.00 €
4 Riesengarnelen | Salatnest | Weißbrot

Beef Tatar — 16.50 €
Rinderfilet | Zwiebel | klassiche Gewürze | Weißbrot

Carpaccio vom Black Angus — 17.00 €
Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Weißbrot

Suppen

Kirschtomatensuppe mit gebackener Tiefseegarnele — 5.00 €
Kirschtomaten | Rahm | Garnele | Weißbrot

Mais Chili Suppe — 6.50 €
Mais | Chili | Rahm | Weißbrot

Steinpilzsuppe — 7.00 €
Steinpilze | Rahm | Weißbrot

Unsere Empfehlung

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beeren

Campari Orange
Campari I Orangensaft I Orange

Vermouth
Martini Bianco | Martini Rosso | Martini Dry

Aperol Spritz
Aperol I Prosecco I Orange I Soda

best. steak. in town

STEAK HOUSE

Fisch & Salat

Lachs „BBQ“ im Buchenspan 25.00 €
Lachsfilet | Pfannengemüse | Ofenkartoffel | Salat

Kutterschole 24.00 €
Schollenfilet | Bratkartoffeln | Remoulade | Salat

Argentinische Rotschwanzgarnelen 33.00 €
8 Riesengarnelen | Sauce Aioli | Weißbrot | Salat

zu jedem Fisch dürfen Sie sich einmal einen Salatteller am Buffet zusammenstellen

Steak & Salat

150g Filetsteak 27.00 €
Rinderfiletsteak | Kräuterbutter | Salat

150g Rumpsteak 24.00 €
Rumpsteak | Kräuterbutter | Salat

180g Schweinefiletmedaillons 16.00 €
Schweinefilet | Kräuterbutter | Salat

150g Freilandputensteak 17.00 €
Putensteak | Kräuterbutter | Salat

zu jedem Steak dürfen Sie sich einmal einen Salatteller am Buffet zusammenstellen

Perfekt mit

2019 Scheurebe | Halbtrocken
Winzergenossenschaft Westhofen eG
Rheinhessen - Deutschland
ausgeprägte Frucht | harmonische Süße

2020 Dornfelder | Halbtrocken
Winzergenossenschaft Westhofen eG
Rheinhessen - Deutschland
feine Süße I kräftige Beerenaromen

best. steak. in town

STEAK HOUSE

Steak Primecut´s

Madam Rumpsteak 29.00 €
150g Rumpsteak | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salat

Mrs. Ribeye 33.00 €
200g Ribeyesteak | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salat

Lady Filet 39.00 €
180g Rinderfilet | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salat

Steak Mastercut´s

Sir Rumpsteak 39.00 €
250g Rumpsteak | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salat

Mr. Ribeye 45.00 €
350g Ribeyesteak | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salat

Gentlemen Filet 49.00 €
250g Filetsteak | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salat

Steak Special Cut´s - Dry Aged - nur auf Vorbestellung

T-Bone Steak 105.00 €
800g T-Bone | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salat

Tomahawk Steak 145.00 €
1200g Tomahawk Steak | Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salat

zu jedem Steak dürfen Sie sich einmal einen Salatteller am Buffet zusammenstellen

Das passt dazu

2021 Sankt Laurent | Trocken
Winzergenossenschaft Westhofen eG
Rheinhessen - Deutschland
angenehme Kirschnote

2018 Cabernet Sauvignon | Trocken
Odfjell Vineyards
Valle de Maipo - Chile
reife Fruchtnote | Amarenakirsche | Vanille

best. steak. in town

STEAK HOUSE

Beef Cut´s

Ribeyesteak	Argentinien	200g	20.00 €
Ribeyesteak	Argentinien	300g	30.00 €
Ribeyesteak	Argentinien	400g	38.00 €
Rumpsteak	Uruguay	200g	22.00 €
Rumpsteak	Uruguay	300g	32.00 €
Rumpsteak	Uruguay	400g	40.00 €
Flanksteak	America	200g	29.00 €
Flanksteak	America	300g	38.00 €
Flanksteak	America	400g	55.00 €
Filetsteak	Argentinien	200g	30.00 €
Filetsteak	Argentinien	300g	40.00 €
Filetsteak	Argentinien	400g	58.00 €

Wie dürfen wir Ihr Steak braten?

rare medium-rare medium medium-well welldone

Wählen Sie Ihre Beilagen zu Ihrem Lieblingssteak:

Sättigungsbeilagen:

Ofenkartoffel mit Sour Cream	6.50 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	5.00 €
Steakhouse Pommes	4.00 €
Süßkartoffel Pommes	4.50 €
Kroketten oder Kartoffelwedges	4.50 €
Hausgebackenes Weißbrot	3.00 €
Knoblauchbaguette	4.00 €

Gemüsebeilagen:

Champignons mit Speck & Zwiebeln	6.50 €
knackiges Pfannengemüse	6.00 €
Schmorzwiebeln	4.00 €

Saucen:

Sauce Steakhouse	3.00 €
Sauce Pfefferrahm	3.50 €
Kräuterbutter	2.50 €
Sour Cream	4.00 €
Aioli	4.00 €

Machen Sie aus Ihrem Beef Cut ein Surf´n´Turf - je Garnele 5.00 €

Stellen Sie sich einmal einen Salatteller am Buffet zusammen 7.00 €

best. steak. in town

STEAK HOUSE

Surf´n´Turf

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak:
4 gebratenen „Black Tigers“ Riesengarnelen mit hausgemachter Kräuterbutter dazu
einmal einen knackigen Salatteller vom Buffet und unser Knoblauchbaguette.

200g Ribeyesteak 38.00 €
vier argentinische Riesengarnelen
ofenfrisches Knoblauchbaguette
einmal Salatteller vom Buffet
Kräuterbutter

200g Rumpsteak 40.00 €
vier argentinische Riesengarnelen
ofenfrisches Knoblauchbaguette
einmal Salatteller vom Buffet
Kräuterbutter

200g Filetsteak 45.00 €
vier argentinische Riesengarnelen
ofenfrisches Knoblauchbaguette
einmal Salatteller vom Buffet
Kräuterbutter

best. steak. in town

STEAK HOUSE

Steakhouse Platter

BBQ Rippchen — 20.00 €
400g Schweinerippchen | Pommes | Sauce Steakhouse

Steakhouse Teller — 22.00 €
Schweinesteak | Putensteak | BBQ Ribs | Pommes | Sauce Steakhouse

Steakhouse Combination — 30.00 €
Filetsteak 150g | BBQ Ribs oder Putensteak | Wedges | Sauce Steakhouse

Steakhouse Riesenspieß — 28.00 €
Schweinefilet | Paprika | Champignon | Zwiebel | Pommes
Sauce Steakhouse und Sauce Pfefferrahm

Dessert

Cassis Sorbet — 8.00 €
Schwarze Johannesbeere | Prosecco

Apfelstrudel — 7.00 €
Vanillesauce | Rosinen | warm genießen

Um es abzurunden

Grappa
Grappa di Bianco
Grappa di Moscato
Grappa di Barolo
Grappa di Stravecchia
Grappa 903 Barrique

Feinste Bohne
Espresso
Cafe Crema
Latte Macchiato
Cappuccino
Milchkaffee

best. steak. in town