

Steak-Wochen-Karte

Suppen und Vorspeisen

Wein-Käsesuppe	8,50 €
Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat	14,50 €
Rindertatar klassisch mit Gurke, Kapern, Zwiebeln, Ei.....	15,50 €

Hauptgerichte

Vegi- BBQ- Grillteller Aubergine, Blumenkohl und Sellerie	16,00 €
Maishühnchenbrust	19,00 €
Kottelet vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein 500g.....	21,50 €
Entrecôte vom Schottischem Highland Cattle aus Uetzing.....	24,50 €
Argentinisches Rumpsteak ca. 250 g.....	26,50 €
Surf & Turf Rinderfilet und drei Riesengarnelen	29,50 €
T-Bone Steak ca. 750g am Tisch tranchiert für 2 Personen	59,00 €

Beilagen zur Wahl

Bratkartoffeln, Pommes, Knoblauchbaguette, Ofenkartoffel mit Sour cream	je 4,50 €
Pfeffersauce, Sauce béarnaise, Schalotten-Rotweinsauce, Gemüse	je 3,00 €
Kräuterbutter, Trüffelbutter.....	je 2,50 €
Salat mit Bier-Senf-Dressing oder Balsamico-Dressing	6,50 €

Etwas Süßes zum Abschluss?!

Himbeere- Mascarponegratin	9,50 €
Panna Cotta mit Beeren.....	9,50 €

Weinempfehlung:

Ursprung 2022 Markus Schneider Pfalz

Strahlt im Glas rubinrot. Die Aromen des Weins erinnern vor allem an reife Kirschen, rote und schwarze Johannisbeeren und Pflaumenmus. Aber auch leichte Gewürzanklänge und Noten von Kaffee und Kakao laden zum Schwelgen ein. Im Mund mit einer Frische spendenden Mineralik sowie einer Tanninstruktur.

0,2 l – 9,50 €

0,75 l – 32,00 €