

# Steaktage

VOM 09.07. — 12.07.2020

**Rumpsteak**, medium gegrillt,  
mit Pfeffer-Cognacsauce,  
Curl-fries  
dazu gemischtem Salat  
23,90 €

\*\*\*

**Kalbs-T-Bonesteak** medium gegrillt,  
mit Tomaten-Chilibutter, dazu Süßkartoffelpüree  
und mediterranes Grillgemüse  
29,50 €

\*\*\*

Für 2 Personen

**Tomahak-Steak vom Rind**, medium gegrillt (1000 gr.)  
Folienkartoffel mit Kräuterquark  
und mediterranes Grillgemüse  
63,90 €

**Thunfischsteak**, medium gegrillt,  
mit Chilliglance  
dazu  
Paprika und Zucchini im Tempuramantel  
19,90 €

**Schweinemedallions**, (vom Strohschwein) medium gegrillt,  
auf feiner Trüffelsauce,  
dazu Süßkartoffelpüree  
und mediterranes Grillgemüse  
18,50 €

\*\*\*

**Burger nach „Art des Hauses“**  
auf Rotweinzwiebel,  
gebratener Speck und Schmelzkäse  
dazu  
Curl-fries  
17,50 €

\*\*\*

**Pulled Pork Burger**  
mit Cole Slaw  
16,50 €

Dessert:

**Zweierlei von der Erdbeere**  
auf Minzcreme

7,90 €

unsere Rot – Weinempfehlung 0,2l € 6,50

2019er BIO Bardolino  
D.O.C. - trocken  
feinfruchtige Beeren und Kirscharomen

unsere Rose – Weinempfehlung 0,2l € 6,50

2019er BIO Bardolino Chiaretto  
D.O.C. - trocken  
herrlich fruchtig & Frischeakzent