

# Steak Woche

17.09- 21.09. 2025

## Vorspeisen

**Feldsalat mit Kartoffeldressing,**

Croutons, Nüsse und Ciabatta

A, B, O, K

11,50 €

**Rieslingsuppe**

mit geröstetem Pumpernickel und frischem Schnittlauch

A, B, E, 11

9,90 €

# Steakauswahl

## Rumpsteak vom Angus Rind

Ca. 200g Rohgewicht	22,50€
Ca 300g Rohgewicht	29,50€

## Flanksteak für 2 Personen

Ca 900g Rohgewicht	30,00 € / Pro Person
--------------------	-------------------------

### *Wahlweise mit:*

- hausgemachte Kräuterbutter (Q) + 2,00 €
- Pfefferrahmsauce + 3,50 €
- Zwiebel-Senfkruste und Rotweinsauce + 4,00 €
- Gebratenen Shrimps + 5,00 €
- Gebratene Pfifferlinge + Tagespreis

### *Als Beilagen können Sie wählen:*

- Kartoffel-Wedges + 4,00 €
- Süßkartoffel-Sticks + 4,00 €
- herbstliches Gemüse (Q) + 4,00 €
- Brötchenkorb (A,B) + 3,50 €

### *Beilagen Salat*

- Klein 5,50 €
- Groß 10,50 €

## Paniertes Tofusteak

C,D,Q

mit einem Kokos – Curry – Sud und  
roh-marinierter Blumenkohlsalat

12,90 €

## Alternativen zum Steak

### Süßkartoffel gefüllt mit

herbstlichem Gemüse und veganer Kräutercreme

Q, D

11,50 €

### Handgemachte Trüffel- Tortelloni

in einer Weißweinsauce, frischem Parmesan und gehobeltem Trüffel

Q, D

16,00 €

- mit gebratenen Pfifferlingen +Tagespreis

# Dessert

**Drei Mini-Waffeln mit Vanilleeis**  
und eingelegten Äpfeln

A, C, E, 11

7,50 €

**Vanille-Mandeltraum mit geeisten Beeren**

D,M

vegan, laktosefrei, glutenfrei

8,90 €