

Steak Woche

17.09- 21.09. 2025



Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Croutons, Nüsse und Ciabatta

11,50 €

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und -kerne

9,90 €

Parmesan-Creme Brûlée mit Traubenkompott und gerösteten Brotchips

9,90 €

Steakauswahl

Rumpsteak vom Angus Rind

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

Club Steak

ca. 500 g Rohgewicht	39,00 €
----------------------	---------

Flank Steak für 2 Personen

ca. 900g Rohgewicht	30,00 €
	Pro Person

Paniertes Tofusteak

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

12,90 €

Wahlweise mit

✓ hausgemachte Kräuterbutter	+ 2,00 €
✓ Pfefferrahmsauce	+ 3,50 €
✓ Zwiebel-Senfkruste und Rotweinsauce	+ 4,00 €
✓ gebratener Zwiebeln + Kräuterbutter	+ 5,00 €
✓ Gebratenen Shrimps	+ 5,00 €
✓ Gebratene Pfifferlinge	+ 8,00 €



Als Beilagen können Sie wählen

✓ Kartoffel- Wedges	+ 4,00 €
✓ Süßkartoffel- Wedges	+ 4,00 €
✓ herbstliches Gemüse	+ 4,00 €
✓ Brötchenkorb	+ 3,50 €

Beilagen Salat

✓ Klein	5,50 €
✓ Groß	10,50 €

Hausgemachte DIPs

✓ Mayo- DIP	4,00 €
✓ Curry Mayo	4,00 €
✓ Süß- Sauer	4,00 €
✓ Salsa	4,00 €
✓ Vegane Kräutercreme	4,00 €

Alternativen zum Steak

Süßkartoffel gefüllt mit
herbstlichem Gemüse und veganer Kräutercreme

11,50 €

Handgemachte Trüffel- Tortelloni
in einer Weißweinsauce,
frischem Parmesan und gehobeltem Trüffel

16,00 €

- mit gebratenen Pfifferlingen +8,00 €

Dessert

Drei Mini-Waffeln mit Vanilleeis
und eingelegten Äpfeln

8,50 €

Hausgemachtes Tiramisu

8,90 €

Süßer Biskuit

Kakao- Biskuit mit Preiselbeeren-Amaretto-
und Frischkäse- Quark Creme

9,90 €