

Betreuungsgesellschaft e.V.



Steak
woche

STEAKS

Ribeyesteak | durchwachsen, mit dem typischen Fettauge, sehr saftig | 16,80 €

Rumpsteak | aus dem mageren Teil des Rückens, zart | 16,80 €

Filetsteak | das Beste vom Rind, mager, sehr zart | 17,80 €

Flanksteak | aus der seitlichen Dühnung, aromatisch | 15,80 €

Hüftsteak | aus dem Hinterviertel, magere, feste Struktur | 15,80 €

Rückensteak | vom Landuroschwein längere Aufzucht, leicht marmoriertes Fleisch | 14,80 €

Putenbruststeak | sehr mager und mild im Geschmack | 10,80 €

Lachsteak | vom norwegischen Fjordlachs | 14,80 €

**Zu allen Steakgerichten
servieren wir eine Soße und zwei Beilagen nach Wahl**

Sauce | Sauce béarnaise, Kräuterbutter, Mangochutney, Chimichurri

1. Beilage | Baked Potatoe, Basmatireis, Pommes Frites, Kartoffelgratin

2. Beilage | buntes Gemüse, Speckbohnenbündchen, gemischter Salat, gebratene Maiskolben



VEGETARISCH

Kartoffel-Gemüserösti | mit Birnen und Blauschimmel gratiniert, Sourcream und Blattsalat | 9,20 €



DESSERT

Creme Bruleé | mit Beeren und Minze | 3,80 €

Kaiserschmarrn | mit hausgemachtem Apfelkompott und Vanilleeiscreme | 4,20 €

Triple Dark Chocolat Mousse | mit Gewürzsauerkirschen | 4,20 €

Affogato Espresso | mit Vanilleeiscreme | 2,80 €