

# Steak it easy

## Sommerfrische Salate

**Klassischer Salat der Saison**  
mit argentinischen Rinderhüftsteakstreifen  
und Knoblauchbaguette

**Süß-Herzhafter Salat der Saison**  
mit in der Pfanne geschwenkten Champignons und Nektarinen,  
einem Mango-Chili-Dressing und Knoblauchbaguette

**Caesar Salat**  
Hähnchenbruststreifen und Garnelen,  
auf knackigem Römersalat mit Tomaten,  
knusprigen Croûtons, gehobeltem Parmesan und Caesar Dressing

**Warmer Ziegenkäse**  
auf einer Mischung aus Römersalat und Rucola,  
mit bunten Cocktailtomaten, gehackter Walnuss, ein Knoblauchbaguette  
und Himbeer-Essig-Dressing

## Besondere Steak-Variation

**Paillard**  
180g Rumsteak vom argentinischen Rind  
auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Zitrone  
dazu servieren wir ein Knoblauchbaguette

# Steak it easy

## Saftige Steaks vom Grill

Wir servieren Ihnen unsere Steaks mit selbstgemachter Kräuterbutter.  
Bitte wählen Sie Ihre Garstufe und weitere Beilagen selbst aus

### **Rumpsteak**

fein marmoriertes  
Zwischenrippenstück  
aus Argentinien

### **Bio Galloway Rib-Eye**

besonders zartes und  
aromatisches Rindfleisch  
aus Schleswig-Holstein

### **Frisikokotelette**

**eine besondere  
Kreuzung des  
Duroc und Mangalitza  
Schwein**

### **Rinderhüftsteak**

das magere Stück  
vom argentinischen Rind

### **Bio-Zucht in Bayern**

Das Fleisch mit  
Fettrand am Knochen  
ist aufgrund der  
Schweine-Kreuzung  
saftig aromatisch.

### **Kalbssteak**

ein Cut  
aus dem Rücken  
des Jungrindes

### **T-Bone-Steak vom Herfordrind**

mit einem zarten  
Filetanteil am Knochen

### **Beilagen**

Salatteller  
Knoblauchbaguette  
Ofenkartoffel mit Sour Cream  
Steaksauce  
Maiskolben

frische Champignons-Zwiebeln  
Prinzessbohnen mit Speckwürfeln  
Bratkartoffeln  
Pommes frites  
Tomaten-Chili-Salsa  
gegrillte Ananas

**Als besonderes Geschmackserlebnis zu Ihrem Steak empfehlen unsere Köche  
die Beilagenzusammenstellung gegrillte Ananas mit Tomaten-Chili-Salsa**