

Steak Börse

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den riesigen Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

**Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: „englisch“, „medium“ oder „durch“
Wenn Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak „medium“.**

Hüftsteak

fast fettfrei; aus der Hüfte geschnitten

60 ca. 200 g

62 ca. 300 g



12,50

15,50

Rumpsteak

saftig, mit Fettrand

63 ca. 200 g

65 ca. 300 g

14,50

17,50

Filetsteak

das Feinste aus der Ochsenlende

66 ca. 200 g

68 ca. 300 g

16,50

21,50

70 T-Bone Steak ca. 500g 21,50

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter.

Beilagen

72 Schwarze Bohnen (mexikanischer Art)	3,00	79 Gemüse	2,50
73 Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,00	80 Djuwetschreis	2,00
74 Broccoli	3,00	81 Pommes frites	2,00
75 Champignons in Butter	3,50	82 Kartoffelkroketten	2,00
76 Pfifferlinge in Weißweinsauce	7,00	83 Rösti	2,00
77 Butterreis	2,00	84 Bratkartoffeln	2,50
78 Salzkartoffeln	2,00	85 Prinzessbohnen mit Speck	3,00
		86 geröstete Zwiebeln	2,50
		87 Salat vom Buffet	3,00

Saucen

90 Sauce Bèarnaise	2,50	94 Jägersauce	2,50
91 Sauce Hollandaise	2,50	95 Zigeunersauce (scharf)	2,50
92 Pfeffersauce	2,50	96 Ajvar	2,00
93 Knoblauchsauce	2,50		