

STEAKGENUSS

Kalbskotelett	€ 24,00
Lendensteak vom Black Angus Dry Aged ca 250 g	€ 23,00
“Ladies Cut” – Lendensteak Dry Aged ca 180 g	€ 19,00
Entrecôte vom Feersisch Rind ca 250 g	€ 24,00
Filetsteak vom Feersisch Rind ca 200 g	€ 29,00

MACH SURF & TURF DRAUS

zum Steak eine Wildfanggarnele + € 6,00

DAZU EINE SAUCE NACH WAHL

Kürbis-Ingwerchutney | Sour Cream Dip | Kräuterbutter | BBQ Dip
Knoblauchmajo | Rotweinjus | Pfefferrahmsauce

BEILAGEN NACH WAHL Á € 5,00

Ofenkartoffel mit Sour Cream | Steak Fries | Kartoffelgratin
Süßkartoffelpommes | Farmersalat | Marktgemüse | Grillgemüse



BURGER SATT

BAVARIAN PULLED PORK BURGER € 13,50

Brioche Bun | gerupftes Schwein | Krautsalat | BBQ-Sauce

REHBURGER € 17,00

Brioche Bun | Reh Patty | Zwiebeln | Blaukrautsalat
Preiselbeerdip

CLASSIC BBQ DRY AGED BURGER € 15,50

Brioche Bun | Dry Aged Patty | BBQ-Sauce | Speck | Käse |
Gurke | Tomate

3ERLEI MINIBURGER € 18,00

Classic | Pulled Pork | Vegetarisch

DELUXE STEAK BURGER € 19,00

Brioche Bun | Rinderlendensteak | Knoblauchmajo |
geschmorte Zwiebeln | Eisbergsalat

FÜR GEMÜSEFREUNDE: VEGGI BURGER € 12,00

Brioche Bun | Gemüsepatty | Sour Cream Dip | Avocado |
Tomate | Gurke | Rucola



ZUM BURGER SERVIEREN WIR GERNE

Steak Fries € 5,00

Süßkartoffelpommes € 5,00

kleine Salatbowl € 5,00

