

## Steaks .....

<b>zwei kleine Putensteaks</b>	200 g	20,90 €
--------------------------------	-------	---------

<b>zarte Schweinemedallions</b>	200 g	23,90 €
---------------------------------	-------	---------

<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	180 g	29,90 €
<i>außen mit dem typischen Fettrand</i>	250 g	33,90 €
	350 g	42,90 €

<b>Argentinisches Rib-Eye-Steak</b>	250 g	35,90 €
<i>das Steak für Genießer, mit dem typischen Fettauge</i>	350 g	44,90 €

<b>Argentinisches Rinderfilet</b>	Ladies Cut 140 g	28,90 €
<i>das zarteste Stück vom Rind ohne Fett</i>	180 g	34,90 €
	250 g	43,90 €

<b>Top Blade U.S. Beef vom Black Angus</b>	180 g	35,90 €
<i>fein marmoriert, kräftig im Geschmack</i>	250 g	44,90 €

Wählen Sie zu Ihrem Steak Ihre individuellen Beilagen aus.

**Die Beilagen sind bereits im Steak-Angebotspreis inklusive.**



## Der Klassiker .....

**Filetspitzen Stroganoff** vom argentinischen Rind  
verfeinert mit Crème Fraîche, roter Beete, Champignons, Zwiebeln  
und sauren Gurken, dazu reichen wir Reis

25,50 €

## Exklusiv für Fleischliebhaber .....

**U.S. Beef T-Bone Steak**, inkl. Beilagen

verschiedene Steaks, kombiniert in einem, nur durch einen Knochen unterteilt  
– Rumpsteak und Filet vereint

**Steak ab ca. 550 g**

je 100 g      Tagespreis

Preis berechnet sich nach dem Gewicht. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.



## Beilagen, Gemüse & Dips .....

Bitte wählen Sie zu jedem Steakangebot – **aus jeder Rubrik jeweils 1 Beilage** – aus.

### Beilagen .....

Kartoffelecken

Steakhaus-Pommes frites

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A, E)

Runzelkartoffeln mit Salzkruste und roter Mojo\*

(\*Paprika, Knobli, Oregano und Olivenöl) (B, I)

Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Mayonnaise (A, B) (4,50 €)

Trüffel-Pommes frites mit Parmesan (A, B) (4,50 €)

wahlweise auch mit frischer Salatvariation

### Gemüse .....

Brokkoli

frische Champignons

Röstzwiebeln

buntes Pfannengemüse

Chilibohnen in Tomatensoße

Buttermaisgemüse

wahlweise auch mit frischer Salatvariation

## Soßen & Dips .....

Knoblauchdip (A, C)

- hausgemacht

Kräuterbutter (A)

- hausgemacht mit frischen Kräutern

Thymian-Brandy-Sauce (A, B)

- hausgemachte dunkle Bratensauce verfeinert mit Thymian und Brandy „Torres 10“

Chutney (B)

- hausgemachte würzige, süß-saure, pikante Sauce (nach Tagesangebot)

Chimichurri

- arg. Steakdip mit Petersilie, Thymian, Oregano, Knobli, Olivenöl

Ketchup, Mayonnaise

Alle weiteren Beilagen werden extra berechnet.

