

# STEAK-HOUSE *nr1*

## *Empfehlung des Küchenchefs*

**Norwegisches Lachsfilet gegrillt (ca. 200g)** 16,80 €  
mit Basilikum-Pesto, einer Kartoffelbeilage nach Wahl und einem Steak-House Salat

**Caesar Salad** 8,90 €

Knackiger Römersalat mit knusprigen Croûtons und frisch gehobeltem Parmesankäse, mariniert mit Caesar-Dressing

*wahlweise auch gerne*

**mit geräucherter Entenbrust** 12,50 €

**mit knusprigen Hähnchenbruststreifen** 11,90 €

**mit saftigen Rindfleischstreifen** 12,50 €

**mit Black Tiger Garnelen** 12,50 €

### **Steak meets Caesar**

Ein saftiges Steak nach Wahl mit drei hausgemachten Dips und einem knackigen Caesar Salad sowie hausgemachten Kartoffelchips.

**Rumpsteak (ca. 200g)** 17,80 €

**Hufte (ca. 200g)** 14,80 €

**Ribeye (ca.250g)** 22,50 €

**Flat Iron Steak vom maisgefütterten Rind (200g)** 22,50 €

Das Flat Iron Steak wird aus dem vorderen Teil des Rindes geschnitten, es ist sehr fein marmoriert, hat daher einen feinen Geschmack und ist sehr saftig –

wir servieren dazu eine Kartoffelbeilage nach Wahl, Röstbrot und einen Steak-House Salat

**Flank-Steak vom maisgefütterten Rind (200g)** 21,50 €

das zarteste Stück aus der Flanke, unter Feinschmeckern auch als Bavette oder Flap Meat bekannt, mit einer Kartoffelbeilage nach Wahl, Röstbrot und einem Steak-House Salat

**Argentinischer Gaucho-Spieß (ca. 220g)** 16,90 €

mit Chorizo, saftigem Hüftsteak, gegrillter Paprika und Zwiebeln,

dazu servieren wir einen hausgemachten Chimichurri-Dip und Pommes frites