

# STEAK-HOUSE *nr1*

## *Empfehlungen des Küchenchefs*

*Unser Tipp*

**Falsche Schnecken** (perfekt als Vorspeise für 2 Personen) **11,50 €**  
Rinderfiletspitzen mit Sauce béarnaise und Parmesan überbacken,  
in der heißen Gusspfanne serviert

**Zanderfilet auf der Haut gebraten (ca. 200g)** **17,50 €**  
mit Basilikum-Pesto, Tomaten-Paprikagemüse und Röstkartoffeln

**Caesar Salad** **9,80 €**

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

*wahlweise auch gerne*

**mit Black Tiger Garnelen** **13,50 €**

**mit knusprigen Hähnchenbruststreifen** **13,50 €**

**mit saftigen Rindfleischstreifen** **13,90 €**

## **Steak meets Ceasar**

Gerne servieren wir Ihnen zum Steak Ihrer Wahl einen knackigen Ceasar Salad im  
Tausch für den normalen Steak-House Salat zu einem Aufpreis von 1,50 €.

Oder wählen Sie den Caesar Salad zu einem Gericht Ihrer Wahl für 4,50 € dazu.

**Flank-Steak vom maisgefütterten US Black Angus Rind (250g)**  **25,90 €**

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

**Flat Iron Steak vom maisgefütterten Rind (200g)**  **21,50 €**

Das Flat Iron Steak wird aus dem vorderen Teil des Rindes geschnitten, es ist sehr fein  
marmoriert, hat einen reichen Geschmack und ist sehr saftig - dazu servieren wir eine  
Kartoffelbeilage nach Wahl, Röstbrot und einen Steak-House Salat

**Argentinischer Gaucho-Spieß (ca. 220g)** **18,90 €**

mit Chorizo, saftigem Hüftsteak, gegrillter Paprika und Zwiebeln,

dazu servieren wir unseren hausgemachten Chimichurri-Dip und Pommes frites

## *Was ist eigentlich das Besondere am maisgefütterten Rind?*

*180 Tage vor der Schlachtung werden die Rinder ausschließlich mit Getreide und Mais gefüttert.  
Dadurch erhält das Fleisch seine feine Marmorierung, die es besonders zart und saftig macht und  
dem Fleisch seinen feinen aromatischen Geschmack verleiht.*