

Grill und Pfannengerichte vom Rind

Die Rumpsteaks werden mit Fettrand gebraten.
Alle Rindersteaks haben ca. 220g roh und sind Argentinischer Herkunft

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Knoblauchkräuterquark
und gemischtem Salat von der Salattheke
€ 17,90

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Bratensoße
dazu Bratkartoffeln^{2,3}
und gemischter Salat von der Salattheke
€ 17,90

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße
dazu Bohnenbündchen im Speckmantel^{2,3} und Sc. Bearnaise
und Pommes frites
€ 18,50

„Pariser Pfefferrumpsteak“
mit Schrot Pfeffer in Cognacrahmsoße
dazu Staudensellerie mit Sc. Bearnaise
und Pommes frites
€ 18,90

„Spieß Strindberg“
Rumpsteak, plattiert, gefüllt mit Bacon^{2,3} und Senf-Zwiebelmasse
mit etwas Rahmsoße, Broccoli mit Sc. Bearnaise und Kroketten
€ 19,90

Filetsteak „Gärtnerinnen Art“
mit frischen Champignons und Kräuterbutter
dazu Spargel und Blumenkohl mit Sc. Hollandaise
und Broccoli mit Sc. Bearnaise, Kroketten
€ 24,20

