

NEBRASKA BEEF

Die auserwählten Tiere der Rasse Angus, wachsen langsam heran, werden ausschließlich mit bestem Weidegras, Getreide und Mais gefüttert und absolut hormonfrei großgezogen. Strenge Kontrollen gewährleisten die berühmte Prime und Choice-Klasse des Fleisches. Genießen Sie Esskultur pur: Denn das Nebraska Beef zeichnet sich durch einen unvergesslichen Geschmack und eine kaum zu übertreffende Zartheit aus.

BAVARIA MEETS AMERICA

16,80 €

Romanherzen | Franziskaner- Senfdressing | Brezencroutons |
Parmesan | Streifen von der Nebraska Steakhüfte

Hüftsteak Das Herz der Hüfte, mager	150 g	15,50 €
Entrecote Ein saftiges Stück Entrecote	280 g	29,50 €
Rumpsteak Klassisch mit Fettrand	280 g	26,50 €
American Flanksteak	200 g	18,50 €
<u>BEILAGEN</u>		
Viktualienmarktsalat	4,00 €	Sauce Bearnaise 1,50 €
Pommes frites	3,90 €	Sour Cream Dip 1,50 €
Süßkartoffel fries	3,90 €	Kräuterbutter 1,50 €
Blattspinat	3,90 €	Brokkoli 3,90 €

DAS BESONDERE STEAKSCHMANKERL

pro Person 39,50 €

T- Bone- Steak – 1000 g – für 2 Personen
Pfeffersauce | Kräuterbutter | Süßkartoffel Pommes

BESONDERE SCHMANKERL

Kartoffelcrèmesuppe Brotcroûtons Schnittlauch	5,90 €	Bio-Quinoa Grillgemüse Sauerrahm-Ingwer-Dip	10,50 €
Wellness-Eintopf Koriander Ingwer Limette Tafelspitzwürfel Fadennudeln	12,50 €	Zanderfilet gegrillt Limetten- Minze- Pesto Mini-Karotten Reiberdatschi	19,50 €
als kleine Portion	7,50 €		

DESSERT

Crème brûlée
elektrisierende Beerengrütze | Sahne

5,90 €

Unsere allergengekennzeichnete Speisekarte erhalten Sie auf Anfrage von unseren Servicemitarbeitern.