

## 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

<b>Hüftsteak</b>		<b>150 g</b>	<b>15,50 €</b>
Das Herz der Hüfte, mager			
<b>Entrecote</b>		<b>280 g</b>	<b>29,50 €</b>
Ein saftiges Stück Entrecote			
<b>Rumpsteak</b>		<b>280 g</b>	<b>26,50 €</b>
Klassisch mit Fettrand			
<b>American Flanksteak</b>		<b>200 g</b>	<b>18,50 €</b>
<b>BEILAGEN</b>			
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

<b>Hummerrahmsuppe</b>	<b>6,50 €</b>	<b>Skrei- Winterkabeljaufilet</b>	<b>19,50 €</b>
Lachswürfel   Baguttebrot		Rahmwirsing   Petersilienkartoffeln	
<b>Thunfisch-Avocado Tatar</b>	<b>12,50 €</b>	<b>Ganze Seezunge -</b>	<b>24,50 €</b>
Koriander   Chili   Crème fraîche   Baguttebrot		in Zitronenbutter gebraten   Blattspinat   Petersilienkartoffeln	
<b>Lachsvariation</b>	<b>14,50 €</b>	<b>Waller „Franziskaner Art“</b>	<b>26,50 €</b>
Räucherlachs   marinierter Lachs   Dill-Senfsauce   Sauerrahm   Kartoffelrösti		Wurzel-Zwiebelsud   Senfsauce   Apfelmeerrettich   Salzkartoffeln	

### DESSERT

**Crème brûlée**  
Beeren | Minze

5,90 €

Unsere allergengekennzeichnete Speisekarte erhalten Sie auf Anfrage von unseren Servicemitarbeitern.