

## Steakwochen – saftige Fleischvariationen aus der Pfanne

### NEU: BBQ-Steak-Bowl

mit Reis, Salat, Tomaten, Gurken, Kraut, knusprigen Bacon-Flakes,  
saftige Rumpsteak-Streifen mit dazu BBQ-Marinade 21,50 €

### Rosa gebratenes Hirschsteak

auf süßer Pflaumensoße mit Rahmchampignons und Kartoffelbällchen 21,80 €

### Im Schinkenmantel gebratene Medaillons vom Schweinefilet

mit feinem Gemüse & Folienkartoffel 23,10 €

### Rosa gebratener Lammrücken mit Knoblauchbutter,

grüne Bohnen & Kräuter-Risotto 28,90 €

### Rosa gebratenes Rumpsteak mit zwei leckeren Dips

- auf buntem Salat mit lauwarmen Bauernbrot 29,90 €
- auf Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelecken 30,90 €

### Rosa gebratenes Rumpsteak „Strindberg“

unter einer Senf-Zwiebel-Kruste  
auf einem Salatbett mit gebackenen Kartoffelspalten 30,90 €

### Zartes Rinderfiletsteak

auf Pfefferrahmsauce mit feinstem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln 32,90 €

### NEU: Dry Aged Chuck Eye Steak (250g-Rindernackensteak)

28-35 Tage am Knochen gereift,  
mit Barbecue-Salsa, Kartoffelspalten & buntem Salat 39,50 €

### Unser Wein-Tipp:

#### Südafrika

**BLUE OWL MERLOT; trocken** 0,2l 6,50 €

**Franschhoek ALLÉE BLEUE, Groot Drakenstein;** 0,75l 19,90 €

#### Südafrika