

# Steakwoche 12.1.-20.1.

## Vorspeisen

Schweinebauch 24 Std. gegart  
auf einem Salat von Belugalinsen und Kräutersauerrahm  
10,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet  
auf Limonendressing mit Salatgarnitur und Parmesanspänen  
12,00 €

Gegrillte Peperoni  
mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Kräutern  
7,00 €

## Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage  
5,00 €

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis  
€ 6,00

## Unsere Steaks

Entrecôte Argentinien 250g  
18,00 €

Rumpsteak Black Angus Argentinien 250g  
19,00 €

Rinderfilet Neuseeland 220g  
25,00 €

Rückensteak von der tauberfränkischen Färse 250g  
27,00 €

Kotelett vom Iberico Schwein  
14,00 €

T-Bone Steak ca. 500 g

24,00 €

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste 220g

17,00 €

Putensteak 200g

12,00 €

Die Gewichtsangaben sind Rohgewichte

### Garstufen

<u>englisch</u>	Außen hat das Fleisch eine dünne braune Kruste, innen ist es roh
<u>medium rar</u>	Unter der braunen Kruste, umschließt ein rosa Mantel den noch rohen Kern
<u>medium</u>	Das Steak hat eine braune Kruste und ist innen rosa
<u>medium well</u>	Das Steak hat nur noch einen leicht rosa Kern
<u>well done</u>	Das Steak ist komplett durchgebraten

### Toppings

-rosa Pfeffersauce	- Rotweinsauce	-Wasabimayonnaise
-Röstzwiebeln		-geschmelzte Zwiebeln
-Kräuterbutter		-Preiselbeer-Meerrettich

### Beilagen

Bratkartoffeln 3,50 €	Süßkartoffel Fries 2,50 €
Steak Fries 2,50 €	Grillgemüse aus dem Smoker 3,50 €
Kartoffel-Kürbisstampf 3,00 €	Speckböhnchen 3,50 €
Kartoffelwedges 3,50 €	Canarische Kartoffeln 4,00 €

Surf & Turf Rumpsteak und gegrillter Hummerschwanz

mit rosa Pfeffersauce, Babytomaten und Kräutern

Rosmarinkartoffeln

35,00 €

Unser Steakburger

180g Rumpsteak, Tomaten, Gurkenstreifen,

Rotweinzwiebeln und Kräutermayonnaise, dazu Steakfries

16,00 €

Unser Pulled Beef Burger

US Rindernacke 24std gegart

mit gebratenen Zwiebeln und Barbecuemayonnaise, dazu Steakfries

13,00 €

## Unsere Klassiker

Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen  
auf einem Bett aus buntem Marktgemüse und hausgemachte Semmelknödel  
€ 18,00

Ofenfrischer Kümmelbraten  
dazu Apfelrotkraut und hausgemachte Semmelknödel  
€ 13,00

Zipf's Cordon Bleu  
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse  
Pommes Frites 1  
€ 13,00

Bratwürste vom heimischen Wildschwein  
mit Kartoffel-Kürbis-Stampf und Omas Wirsinggemüse  
14,00 €

Filet vom Wolfsbarsch  
auf feinen Bandnudeln mit einer leichten Safransoße und Shrimps  
18,00 €

Frisch gebackener Gemüsestrudel  
auf frischen Pilzen in Kräuterrahm dazu ein bunter Marktsalat  
€ 14,00

Winterlicher Salatteller  
mit gebratenem Putenbruststreifen und Stangenweißbrot  
13,50 €

## Desserts

Allerlei aus der süßen Küche  
lassen Sie sich überraschen  
€ 8,80

Lauwarmer Apfel-Crumble  
mit Vanillesauce und Schokoladeneis  
7,20 €

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin  
Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.  
Deshalb gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.