



Steak – Karte

Argentinisches Rumpsteak (ARG)

Der Steak – Klassiker, zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus. Charakteristisch für das Rumpsteak ist sein Fettrand.

250g : 16,80 €

350g : 23,50 €

Charolais Cote de Boeuf (FR)

Ein wahrer Genuss mit dem einzigartig aromatischen und unverwechselbaren Charolais – Geschmack der französischen Rinder. Feine Fettäderchen durchziehen das magere Steak und geben ihm seine typische Marmorierung.

250g : 18,80 €

350g : 26,50 €

Simmentaler Roastbeef (DE/A)

Das Roastbeef mit dem aromatisch würzigen Geschmack der Almwiesen. Der feste weiße Fettrand und die Marmorierung geben dem Steak seinen typischen Geschmack.

250g : 19,80 €

350g : 27,50 €

US – Bavette Steak (Flanksteak) (USA)

Sehr populär in den USA – der Geheimtipp für Genießer – perfekt gereift und besonders saftig. Der Flank – Cut stammt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Das edelste Teilstück vom Rind, sehr mager und zart.

250g : 21,80 €

350g : 28,50 €

Argentinisches Rib – Eye Steak (ARG)

Das Rib – Eye Steak ist ein Klassiker. Ein zartes Stück Fleisch aus dem vorderen Rücken. Vom kernigen Fettagge durchgezogen ist es außerordentlich saftig und besonders herzhaft. Es besteht aus insgesamt 3 Muskeln: Dem Eye of Rib, der Rip Cap und einem sehr kleinen Muskel, der so genannten Kette.

250g : 21,80 €

350g : 28,50 €

American T – Bone Steak (USA)

Es steht für das US Steak par excellence der amerikanischen Steakkultur. Das T – Bone Steak ist stark marmoriert. Das Fett schmilzt beim grillen und verleiht dem T – Bone eine einmalige Sukkulenz.
Beste US – Qualität, geschnitten aus dem Roastbeef mit Filetanteil und dem typischen T – förmigen Knochen.

550g : 24,50 €

Argentinisches Rinderfilet (ARG)

Es ist das zarteste und begehrteste Fleischstück schlecht hin. Es liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfasrig, zart und mager.

250g : 23,80 €

350g : 32,50 €

Surf 'n' Turf

Das Beste vom Land und Meer. Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Rind und kurz angebratenen Black – Tiger Garnelen.

250g Rumpsteak & 4 Stück Garnelen

22,80 €

The „Swan“ Tasting

(Für 2 Personen)

Ein Traum für Steakliebhaber!

Das Beste vom Rind auf einer Platte.

Das zarteste Stück vom argentinische Rind: 200g Argentinisches Rinderfilet
Das edelste Stück vom US – Rind: 200g US – Bavette Steak
Das aromatischste Stück vom französischen Rind: 200g Charolais Cote de Boeuf

3 x 200g Steak & 2 Dips

58,00 €

Die Grammangaben entsprechen in circa dem Rohgewicht des Fleisches.
Ohne Mehrpreis servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak selbstgemachtes Knoblauchbrot, würzige Knoblauchbutter und einen Dip Ihrer Wahl.

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Gemischter Salat	3,90 €
Pommes frites	3,90 €
Süßkartoffel Pommes	4,90 €
Frisches Gemüse	4,90 €
Gegrilltes Gemüse	5,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuter–Schmand	4,90 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Kartoffelchips	4,50 €

Dips

Knoblauch Dip	1,20 €
BBQ Hot Chili Dip	1,20 €

Saucen

Kräuter – Schmand	1,50 €
Pfefferrahm – Sauce	1,50 €
Champignonrahm – Sauce	1,50 €

Sagen Sie uns wie Sie Ihr Steak gerne genießen möchten

Rare	(außen scharf angebraten, innen roh)
Medium Rare	(im Kern roh und nach außen rosa)
Medium	(innen mit einer rosa Mittelschicht)
Medium Well	(leichter rosa Kern)
Well Done	(komplett durchgebraten)

