

Steak - Woche

im „Kamin“ Bad
Breisig

Karotten - Kürbissuppe mit Ingwer und orientalischen Aromen,
Gemüse - Ravioli € 6,80

Provençalischer Fischsuppentopf
eine Spezialität des Chefs € 8,50

Suppen

Beef Tea mit Wagyu Hüfte
und kleinen Gemüsen € 6,00

Jakobsmuscheln in der Sesam - Knusperkruste
mit Kokosmilch - Zitronengrassauce
an asiatischem Gemüse -
Sprossensalat € 12,50

Vorspeisen

Feldsalat „altfränkische Art
mit warmer Kartoffel - Specksauce
und Croûtons € 6,80

Salat aus dem Fischernetz
mit gebratenen Feinfischfilets und
gegrillter Riesengarnele
in Balsamico - Olivenöl - Dressing
€ 11,50

„Mozzarella di Buffalo“
mit Rucolasalat, Tomaten
und Basilikum - Pesto € 9,90

Chef - Salat
Rinderfiletstreifen und gebratene
frische Pfifferlinge an gartenfrischen
Blattsalaten in Kräuter - Senf -
Dressing € 11,80

Sautierte Riesengarnelen
mit Chili, Ingwer und Knoblauch
an Gemüse - Couscous - Salat
€ 12,50

Txogitxu Rinderschinken
eine besondere Spezialität aus dem
Hause Imanol Jaca, dünn geschnitten
mit fermentiertem Pfeffer,
würziges Zwetschgen - Chutney
Blattsalat - Bouquet € 12,00

„Vorspeisen - Variation“
mit New York Pastrami Schinken im
Pfeffermantel, spanischer Txogitxu -
Schinken, 36 Mon. gelagert,
Ahrtaler Rinderrauchfleisch und
einem Beef Tea
dazu Zwetschgen - Chutney € 12,00



Simmentaler Weiderind

Rinderfilet „Ursprung“ aus dem deutschen
Alpenvorland. Die Simmentaler Färsen
werden natürlich mit hofeigenem Futter
aufgezogen und stressfrei geschlachtet.
Ein Fleisch für Kenner - butterzart.

Lady's Steak 200 g € 23,00



Gentleman like 280 g € 31,00



Pommerner Rind dry aged

Die schwarzbunte Rinderrasse ist ein erstklassiger Fleischlieferant. Die sechs-wöchige Reife „dry aged“ gibt den Steaks den besonderen Geschmack.

Rumpsteak 250 g € 24,00
350 g € 33,00
450 g € 43,00

T- Bone Steak
Roastbeef mit Filet
am Knochen gebraten ca. 1200 g € 60,00
reicht auch für 2 Personen



Namibia Rind Natures Reserve

würziges Fleisch von feiner Struktur

Filetsteak ca. 250 gr. € 26,00
ca. 300 gr. € 31,00



Chianina die größte Rinderrasse der Welt

das ultimative Toskana Steak
„Tagliata“ ca. 400 g
aus dem Rücken geschnitten
wird in Tranchen auf einem Rucolabett
mit gehobeltem Parmesan und
Pinienkernen serviert € 48,00



US Beef Greater Omaha

Prime Quality Beef aus Maisfütterung. Die feine Marmorierung und der intramuskuläre Fettanteil zeichnen dieses Fleisch aus.

Flanksteak,
der Geheimtipp bei Fleischkennern,
besonders saftig und
kernig im Biss 300 g € 28,00

Hüftsteak
aus der Mitte geschnitten 350 g € 25,00

Rib Eye Steak
der US Klassiker mit dem typischen
„Fettauge“ 400 g € 36,00

Sirloin Cut
der besondere Schnitt aus der Mitte
des Roastbeefs 250 g € 27,00
350 g € 37,00



Australian Beef von Wagyu Rindern Jack Creek Farms

Die schwarzen Rinder aus Japan werden sorgfältig aufgezogen. Feinschmecker rühmen es als Schmelz am Gaumen.

Roastbeef Kobe Style
stark marmoriert 300 g € 40,00
und besonders saftig 350 g € 45,00

Hüftsteak 250 g € 28,00

Filetsteak Kobe Style - Luxus pur
200 g € 55,00



Irlands feinstes Rindfleisch

John Stone wählt nur die besten Tiere aus traditioneller natürlicher Aufzucht. Die langsame dry aged Reifung sorgt für die Zartheit und den ausgezeichneten Geschmack.

Roastbeef 300 g € 29,00
Entrecôte 350 g € 36,00



Kanadisches Bison

Vitamin- und Nährstoffreich,
niedriger Fettgehalt

Filetsteak 250 g € 42,00

Bratpunkt nach Wunsch:

englisch - Fleischfarbe rot
Kernpunkt unverändert
medium - Fleischfarbe rosa
Fleisch halb durchgebraten
medium well - Fleischfarbe zwischen
rosa und grau

Zu den Steaks reichen wir:

hausgemachte Café de Paris - Butter
Chimichurri Grillsauce
und Sauce Béarnaise

Beilagen je € 3,00

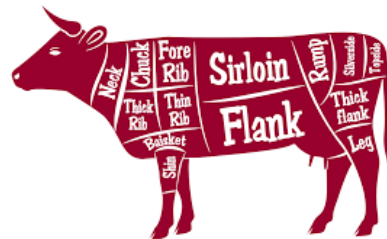
Amerikanischer Cole Slaw
feine Speckböhnchen
Rahmwirsing - Gemüse
junger Blattspinat
gegrillter Maiskolben
pfannenfrische Schmorzwiebeln
Ofenkartoffel mit sour Cream
Speck - Bratkartoffeln
Steakhouse frites

Kartoffelgratin

Portion frische Champignons € 4,00
Portion frische Pfifferlinge € 6,00
Portion frische Steinpilze € 8,00
(auf Anfrage)
Bunter Salatteller € 4,50

Saucen je € 2,50

Portwein - Trüffelsauce
Cognac - Pfeffersauce



Specials

Die kernige Beefplatte ca. 350 g

Pommerner dry aged Rumpsteak
US cornfeed Flanksteak € 32,00
Australien Wagyu Hüfte

„Die Filetparade“

je 100 g vom
Kanada Bison
US Tenderloin
und Namibia Rind € 38,00

Roastbeef Trio ca 400 g

US Omaha cornfeed Beef
Australian Wagyu
Pommerner dry aged Rumpsteak € 36,50

Ihr Steak als
Surf and Turf Variation
mit gegrillter Riesengarnele
pro Stück + € 4,00

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet „du Chef“

mit grünem Pfeffer und Champignons in
Cognacsahnesauce, buntes Gemüse,
Kartoffelgratin € 21,50

Zwei Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken, in Butter gebraten,
dazu ein bunter Salatteller und
Speck - Bratkartoffeln € 22,50
Kleine Portion € 19,50

Mayschosser Ahrburgundertopf

Ein feines Ragout von Reh und Hirsch
mit Waldpilzen in Rotwein geschmort,
bunter Salatteller, Kartoffelklöße € 17,50

Fisch

Filet von der Westerwälder Lachsforelle

mit frischen Pfifferlingen und kleinen Gemüsen
auf Kräuterrahmudeln € 21,80

Sylter Edelfischteller

Filet vom Steinbeißer mit Crevetten,
Kabeljau auf Blattspinat und Lachs mit jungem
Lauchgemüse, Dillrahmsauce, Butterkartoffeln
€ 23,80

Vegetarisch

Bayrische Pilzpfanne

mit frischen Pfifferlingen, Champignons und
Steinpilzen in Rahmsauce, bunter Salatteller
Kartoffelklöße € 15,00