

Steak - Woche



im „Kamin“ Bad
Breisig

Suppen

Beef Tea vom Tafelspitz
mit kleinen Gemüsen € 6,80

Waldpilzrahmsuppe
mit Pfifferlingen und Kräutern € 6,80

Vorspeisen

Feldsalat „altfränkische Art
mit warmer Kartoffel - Specksauce
und Croûtons € 7,50

**Original New York Pastrami-
Baguette**
mit Gurke, Zwiebeln, Senf
und Käse € 9,00

**„Burrata“ der besondere
Mozzarella**
mit dem cremigen Kern auf Tomaten -
Carpaccio an Wildkräutersalat € 11,00

Bresaola Punta d'Anca
luftgetrockneter Rinderschinken
aus der Lombardei, 6 Mon. gereift,
an Feldsalat in Vinaigrette € 12,00

Carpaccio vom Pommerner Rind
mit gehobeltem Bergkäse,
Trüffelspänen und Balsamicoglance
€ 12,00

**Sautierte Black Tiger
Riesengarnelen**
mit Chili, Ingwer und Knoblauch
an Gemüse - Couscous - Salat
€ 13,50

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

Provençalischer Fischsuppentopf
eine Spezialität des Chefs € 8,50

„Cold Beef Plate“
Ahrtaler Rinderrauchfleisch,
Bresaola Punta d'Anca und New York
Pastrami Rinderbrust mit Chimichurry
an Cole Slaw € 13,50

**Jakobsmuscheln in der
Sesam - Knusperkruste**
mit Kokosmilch - Zitronengrassauce
an asiatischem Gemüse -
Sprossensalat € 13,50

Salat aus dem Fischernetz
mit gebratenen Feinfischfilets und
gegrillter Riesengarnele
in Balsamico - Olivenöl - Dressing
€ 13,50

Chef - Salat
Rinderfiletstreifen und gebratene
frische Pfifferlinge an gartenfrischen
Blattsalaten in Kräuter - Senf -
Dressing € 12,50



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 € 32,00



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



Namibia Rind Natures Reserve

würziges Fleisch von feiner Struktur

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



Charolais Rind von Jean Denaux

Auf seiner Familienfarm in der Region Burgund züchtet er in der 5. Generation die berühmte Rinderrasse. Selektiertes, sehr fein strukturiertes Fleisch für die anspruchsvolle Gastronomie

Faux Filet 350 g € 38,00
Rumpsteak



US Beef Greater Omaha

Einer der besten Erzeuger in USA 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

Tenderloin
Filetsteak 200 g € 30,00

Rib Eye Steak
der US Klassiker mit dem typischen "Fettauge" 400 g € 42,00

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 250 g € 45,00
und besonders saftig 350 g € 63,00

Hüftsteak 250 g € 30,00

Filetsteak Kobe Style - Luxus pur
200 g € 59,00



Irlands feinstes Rindfleisch

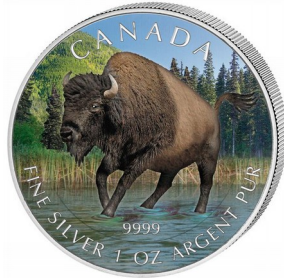
John Stone wählt nur die besten Tiere aus traditioneller natürlicher Aufzucht. Die langsame dry aged Reifung sorgt für die Zartheit und den ausgezeichneten Geschmack.

Roastbeef	300 g	€ 29,00
Entrecôte (Rib Eye)	350 g	€ 36,00

besonders saftig durch die starke Marmorierung

Zu den Steaks reichen wir:

Chimichurri Grillsauce, Sauce Béarnaise und hausgemachte Café de Paris - Butter

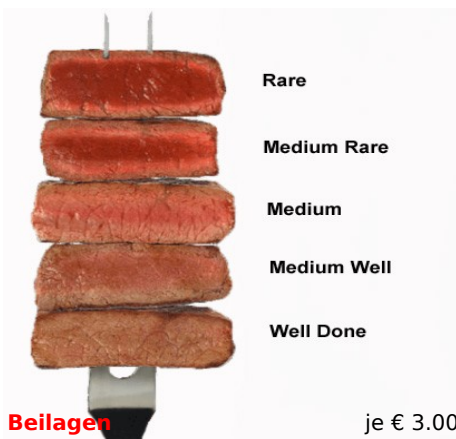


Kanadisches Bison

Vitamin- und Nährstoffreich, niedriger Fettgehalt

Bisonsteak "Herz der Hüfte"	250 g	€ 28,00
------------------------------------	-------	---------

Rumpsteak	250 g	€ 38,00
Filetsteak	250 g	€ 45,00



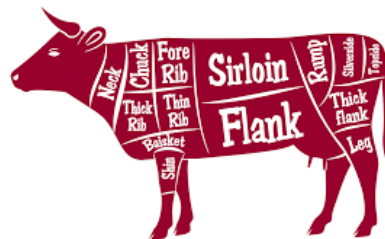
Amerikanischer Cole Slaw
feine Speckböhnchen

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	
Australien Wagyu Hüfte	€ 33,00

„Die Filetparade“

je 100 g vom	
Kanada Bison	
US Tenderloin	
und Namibia Rind	€ 39,50

Roastbeef Trio ca 400 g

US Omaha cornfeed Beef	
Australian Wagyu	
Französisches Charolais	€ 38,00

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

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons „du Chef“

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

Medaillons vom heimischen Hirschrücken

mit Preiselbeeren an Rübekrautjus,
frische Pfifferlinge, Brokkoliröschen
mit Sesam, Butterspätzle € 29,50

Fisch

Gebratenes Sylter Steinbeißerfilet

„nach Art der Kutterfischer“
mit Nordseekrabben auf jungem Lauchgemüse,
Dillrahmsauce,
Speck - Bratkartoffeln € 24,50

Délice von Edelfischen

Nordsee - Steinbutt, Seeteufel und
Black Tiger Riesengarnelen
mit kleinen Gemüsen auf
Kräuterrahmnudeln € 26,00

Vegetarisch

Pastafanne

mit frischen Pfifferlingen und Champignons
auf Bandnudeln in Kräuter - Rahmsauce,
bunter Salatteller € 16,50