



Vorspeisen

Angus Salatteller mit Hausdressing & frischem Steinofenbaguette
Klein € 6,90 Groß € 9,90

wahlweise dazu:

Knusprige Hähnchenbruststreifen	€ 5,50
Gebratene Provence-Garnelen mit einem Hauch von Knoblauch	€ 7,50
Thunfisch & Feta	€ 5,50
Französische Zwiebelsuppe & Käsecroûton	€ 8,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Olivenöl, Balsamico & gehobeltem Parmesan	€ 14,90

Steaks & More

Mr. Angus – Rumpsteak 250g	€ 21,90
Zartes Angus Hüftsteak 200g	€ 15,50
Black Angus Rinderfilet 200g	€ 25,50
Black Angus Rinderfilet 250g	€ 28,90
Angus Rib-Eye-Steak 300g	€ 26,50
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill	€ 12,90
Gebratenes Lachsfilet	€ 17,50

**Wir grillen Ihre Steaks „rare“-englisch, „medium“-zartrosa oder „well done“-durch gebraten.
Zu allen Grillgerichten reichen wir unsere hausgemachte Café de Paris – Kräuterbutter.**

Beilagen

Pfeffer-Rahm-Sauce	€ 4,50
Drillings-Ofenkartoffeln mit Sour-Cream	€ 4,90
Bratkartoffeln	€ 4,90
Steakhouse-Pommes	€ 4,90
Country-Wedges	€ 5,50
Bandnudeln	€ 4,90
Mediterranes Grillgemüse	€ 5,00
Frische Champignons in Rahm	€ 5,00
Gebratene Zwiebeln	€ 4,50



Unsere Klassiker...

Spare-Ribs „all you can eat“ mit rauchiger BBQ-Sauce, hausgemachtem Coleslaw & Pommes	€ 19,90
„Angus-Feuerfleisch“ - Zarte Angus-Rinderstreifen in rassiger Sauce mit Mais, Kidneybohnen, frischen Champignons, frischem Chili, dazu Steinofenbaguette & Sour-Cream	€ 19,90
Chili con Carne mit Steinofenbaguette	€ 14,90
Zartes Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons in Rahm & Petersilienkartoffeln	€ 21,90
Schweinerückensteak „au four“ mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu Salatbouquet & Steakhouse-Pommes	€ 21,90

Vegetarisch & Vegan

Panierter Hirtenkäse mit Grillgemüse - <i>vegetarisch</i> - hausgemachter Tartarensauce & Steinofenbaguette	€ 14,90
Pasta mit Gemüsebolognese - <i>vegetarisch</i> - mit Tomate, Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln & Lauch	€ 14,90
Reis mit Gemüsebolognese - <i>vegan</i> - mit Tomate, Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln & Lauch	€ 14,90

Dessert

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	€ 7,50
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern auf einem Arrangement von roten Beeren	€ 7,50