



Angus Salatteller mit Hausdressing & frischem Steinofenbaguette

Klein € 5,50

Groß € 8,50

wahlweise dazu:

Knusprige Hähnchenbruststreifen	€ 4,50
Gebratene Provence-Garnelen mit einem Hauch von Knoblauch Thunfisch & Feta	€ 6,50 € 5,00
Französische Zwiebelsuppe & Käsecroûton	€ 7,50

### Steaks & More

Mr. Angus – <b>Rumpsteak</b> 250g	€ 19,90
Zartes Angus <b>Hüftsteak</b> 200g	€ 13,90
Black Angus <b>Rinderfilet</b> 200g	€ 23,00
Black Angus <b>Rinderfilet</b> 250g	€ 27,50
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill	€ 9,90
Gebratenes Lachsfilet	€ 15,90

**Gern grillen wir 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	€ 4,00
Drillings-Ofenkartoffeln mit Sour-Cream	€ 4,50
Bratkartoffeln	€ 4,50
Steakhouse-Pommes	€ 4,50
Country-Wedges	€ 4,50
Bandnudeln	€ 3,50
Mediterranes Grillgemüse	€ 4,50
Frische Champignons in Rahm	€ 4,50
Gebratene Zwiebeln	€ 4,00

### Unsere Klassiker...

Spare-Ribs „all you can eat“ mit rauchiger BBQ-Sauce, hausgemachtem Coleslaw & Pommes	€ 17,50
Zartes Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons in Rahm & Petersilienkartoffeln	€ 18,90
Schweinerückensteak „au four“ mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu Salatbouquet & Pommes	€ 18,90
„Angus-Feuerfleisch“ - Zarte Angus-Rinderstreifen in rassisger Sauce mit Mais, Kidneybohnen, frischen Champignons & frischem Chili, dazu Steinofenbaguette & Sour-Cream	€ 17,90

### Vegetarisch

Panierter Schafskäse mit Grillgemüse, Tomatensalsa & Steinofenbaguette	€ 11,90
---	---------

### Dessert

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	€ 6,50
Mandel-Walnuss-Brownie mit Vanilleeis	€ 6,50