

Beefsteaks

Filet 250 gr. G/F*

Filet 180 gr. G/F*

*Filet flambé (in Metaxa with pepper seeds and cream of mushrooms sauce)**

*Sliced beef filet with sauce of your choice**

(Please select one of the sauces listed below: Pepper, Cream of mushroom, Mexican, Onion)

Sirloin 300gr G/F*

Rinderfilet und Steak

Filet 250 gr. G/F*

Filet 180 gr. G/F*

*Filet flambé (mit Metaxa , Pfefferkörner Soße und Champignonrahm)**

Rinderfiletspitzen mit Soße ihrer wahl (Bitte wählen Sie von den folgenden Soße: Pfeffer, Champignonrahm, Mexikanische, Zwiebeln)*

Rumpsteak 300gr. G/F*

Sauces for Filet and Sirloin

*Pepper, Roquefort, Béarnaise, Mexican, G/F
Cream of mushroom sauce, Onion G/F*

Soßen für Filet und Steak

*Pfeffer, Roquefort, Béarnaise, Zwiebeln G/F
Champignonrahm, Mexikanische G/F*

Filet for 2

Chateau Briand 500 gr. G/F

(Beef filet served with vegetables and baked potato)

Please select one of the sauces listed below: Béarnaise, Pepper, cream of mushroom, Mexican, G/F Onion G/F

Filet für zwei

Chateau Briand 500 gr. G/F

(Stück Rinder filet mit Gemüse und Folienkartoffeln)

Bitte wählen Sie von den folgenden Soße: Béarnaise, Pfeffer,, Champignonrahm,, Mexikanische, G/F Zwiebeln G/F

***With Garnish**

French fries, Greek oven potatoes, Baked potato with sour cream or butter, Potatoes au gratin, Rice, Mixed salad

The steaks are professionally grilled on a 400 ° C hot lava stone grill, crispy on the outside and tender on the inside

***Mit Beilagen**

Pommes frites, Folienkartoffeln, Gratinierte kartoffeln, Ofen kartoffeln griechischer art, Reis, Gemischter salat

Auf einem 400°C heißen Lavasteingrill werden die steaks fachgerecht gegrillt, außen kross und innen zart

