

## Vorspeisen

Als Beilage Baguettebrötchen. Serviert auf einem heißen Stein.

<b>Garnelen in Knoblauchöl</b>	8,90
Sechs Garnelen in einem Hauch von Olivenöl und Knoblauch auf einem heißen Stein serviert.	
<b>Die kleine Vorspeisenplatte · 80g</b>	7,90
Je zwei Stückchen vom Rind und vom Schwein auf einem heißen Stein serviert.	
<b>Die große Vorspeisenplatte · 160g</b>	18,90
Je zwei Stückchen vom Rind, Schwein, Känguru und Bison auf einem heißen Stein serviert.	

## Salate

Als Beilage Baguettebrötchen.

<b>Champignon-Pecorino · Feldsalat</b>	5,90 · 9,90
Frische Champignons, Tomaten und Pecorino in Feldsalat gebettet.	
<b>Mango-Schafskäse · Rucola</b>	6,90 · 11,90
Rucola mit Mango versüßt und mit Schafskäse in einem Hauch von Mandeln.	
<b>Feige-Parma · Rucola</b>	7,90 · 12,90
Rucola, Mozzarella, Parmesan und Parmaschinken treffen auf eine Feige.	

## Gemüse

Als Beilage Baguettebrötchen. Serviert auf einem heißen Stein.

<b>Die große Gemüseplatte</b>	9,90
Ein Mix aus frischen Champignons, Austernpilzen, Zucchini und Chilis aus Padron.	

## Rind

Serviert auf einem heißen Stein.

<b>Angus · Rumpsteak · 200g</b>	17,90
<b>Angus · Rumpsteak · 300g</b>	25,90
Zeichnet sich durch seine kräftige rote Farbe und seine feine Faser aus.	
<b>Angus · Ribeyesteak · 200g</b>	20,90
Zart und durch sein meist mittiges Fetttauge sehr geschmacksintensiv.	
<b>Nebraska-Natural · Filetsteak · 200g</b>	34,90
Ist durch die 150-tägige Maisfütterung sehr zart und besonders saftig.	
<b>Wagyu · Rumpsteak · 200g</b>	54,90
<b>Wagyu · Rumpsteak · 300g</b>	81,90
Das Einzigartige ist seine intensive Fettmarmorierung.	
<b>Wagyu · Ribeyesteak · 200g</b>	59,90
<b>Wagyu · Ribeyesteak · 300g</b>	88,90
Wundervoll marmoriert, sehr zart und durch sein Fetttauge besonders geschmacksintensiv.	
<b>Wagyu · Filetsteak · 200g</b>	74,90
Ist fein marmoriert, butterzart und besonders aromatisch. Unsere Empfehlung!	

## Schwein

Serviert auf einem heißen Stein.

**Ibérisches Duroc · Rücken · 200g** 19,90

Weiche Fettlinien durchziehen das zarte Duroc Fleisch. Außergewöhnlich saftig und geschmacksintensiv.

## Lamm

Serviert auf einem heißen Stein.

**Donald Russel · Filet · 200g** 22,90

Das Lammfilet ist das zarteste Stück vom Lamm. Ein Hochgenuss für jeden Gaumen.

## Bison

Serviert auf einem heißen Stein.

**Grande Prärie · Ribeyesteak · 200g** 32,90

Der Geschmack von Bisonfleisch liegt zwischen kräftigem Rindfleisch und nussigem Wild.

**Grande Prärie · Filetsteak · 200g** 42,90

Das Bisonfleisch zeichnet sich durch einen einmaligen, ursprünglichen, frischen und würzigen Geschmack aus.

## Känguru

Serviert auf einem heißen Stein.

**Australien · Longfilet · 200g** 24,90

Das Kängurufleisch ist zart, extrem fettarm, wundervoll buttrig und hat einen leichten Wildgeschmack.

## Beilagen

Zu jedem Hauptgericht servieren wir eine Beilage frei nach Wahl.

**Beilagensalat** 3,50

Bio-Pflücksalat mit Champignons und Balsamicodressing.

**Gemüse** 3,50

Ein Mix aus frischen Champignons, Austernpilzen, Zucchini und Chilis aus Padron in Kräuterbutter eingelegt.

**Kräuterbaguette** 3,50

Frisches Baguettebrötchen mit Kräuterbutter aufgebacken.

**Ofenkartoffel** 3,50

Große Kartoffeln mit Sour Cream oder Kräuterbutter.

**Steakhouse Frites** 3,50

Extra breit geschnittene Kartoffeln.

## Dessert

**Frische Beeren auf Mascarpone** 5,90

Quark, Joghurt, Sahne und Mascarpone mit frischen Beeren geschichtet.

**Schokoladenbrownie mit Walnuss** 4,90

Die süße und schokoladige Versuchung.