



Steak's American Style

vom 13. Mai bis 06. Juni 2010

Rumpsteak* vom texanischen Hochlandrind

ca. 350-400 gr - mit gegrilltem Mais, gegrillten Kartoffelscheiben und kross gebratenem Speck, dazu Curry- und pikante Barbeque-Sauce

Rib Eye Steak*

ca. 550-600 gr – mit würzigen Speck-Bohnen, Kartoffelwürfeln und hausgemachter Barbeque-Sauce

T-Bone-Steak* vom texanischen Hochlandrind

ca. 700 - 800 gr - mit Barbeque-Sauce und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Salatteller vom Buffet

Bison-Filet*

ca. 300 gr - im Schwarzen-Pfeffermantel in Whisky-Butter gebraten dazu pikant gegrillter Babymais, Speck-Bohnen und Folienkartoffel mit Kräuter-Dipp

Prime Rib Steak* vom Rind

ca. 500 - 600 gr - mit geschrotetem buntem Pfeffer und hausgemachter Kräuterbutter, frittierte neue Kartoffelecken und American-Curry-Sauce

Filet vom texanischen Wildpferd*

ca. 300-400 gr - mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu gegrillter Mais, würzig frittierte Kartoffelecken und hausgemachte Barbeque-Sauce

Bison-Hüftsteak*

ca. 320-350 gr - mit gegrilltem Mais, Steak-House-Pommes und pikanter Barbeque-Sauce

Texas Flank Steak* für zwei Personen

ca. 850-900 gr - mit verschiedenen Beilagen und großem Salatteller, dazu verschiedenen kalte Saucen

Original Budweiser 0,3lt



★★★
Goldene Rose
Rosa d'Oro
Hotel · Café · Restaurant · Appartement