

Hauptgerichte Fleisch

80.	Paniertes Schnitzel		Kr. 127,-
81.	Jägersteak gebratenes Schweinesteak aus dem Rücken, mit Champignonrahmsauce		Kr. 127,-
83.	Holzfallersteak Gebratenes Schweinesteak aus dem Rücken, mit Champignons, Zwiebeln und Spiegelei		Kr. 127,-
84.	Schlemmerpfanne Gebratene Schweinermedaillons mit champignonrahmsauce Tagesgemüse und Bratkartoffeln		Kr. 159,-
82.	Lammcurry geschmortes Lamm in einer kräftigen Sauce aus Curry, Ingwer, Chili und Honig, serviert mit Chutney und einem Gemisch aus Wild, rotem Camargue u. Langkornreis		Kr. 170,-
85.	Pfeffersteak "Madagaskar" gegrilltes Rumpsteak mit Cognacsauce und grünem Pfeffer	851. - XL - Kr. 265,- /	Kr. 172,-
86.	Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, gebackener Kartoffel, Sourcreme und Knoblauchbrot	861. Kr. 267,- /	Kr. 177,-
87.	Entrecoté mit Sauce Bernaise und Pommes Frites	871. Kr. 265,- /	Kr. 172,-
88.	Wagyu (Kobe Style) Beef 250g gegrilltes Rib Eye, dem reichsten schmackhaftesten Rindfleisch der Welt, mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und gebackener Kartoffel		Kr. 450,-
881.	Dry aged Beef • T-Bone (Ca. 500g) Unser, für dieses Verfahren ausgesuchte Weiderind mit seiner starken Muskulatur, wird durch ein spezielles Reifeverfahren hier im Haus am Knochen 6 Wochen für Sie veredelt und erhält dadurch einen kräftigen, ausgeprägten Geschmack. N.b. Auch zum Teilen für 2 Personen: wird in der Küche für Sie tranchiert Als Beilage wählen sie zwischen: Gebackener Kartoffel und frischem Meerrettich und Butterbohnen Pommes frites Kräuterbutter Pfannengemüse Bratkartoffeln Pfefferjus Gemischten Salat Petersilienkartoffeln Sauce Bernaise		Kr. 430,-
89.	American Smoky Beef – 250g Gegrilltes, kaltgeräuchertes Entrecôte von Hereford und Angus Weiderindern, serviert mit Süßkartoffel pommes frites, BBQ sauce und Pfannengemüse.		Kr. 320,-

**** Zu allen Fleischgerichten ohne feste Beilage servieren wir wahlweise
Bratkartoffeln ^{oder} Pommes Frites + einen kleinen Salat ****

Guten Appetit