

# Fit for Fun mit wenig Kohlenhydraten

Streifen vom Roastbeef mit Mangold, Karotten, Rote Beete und Cashewkernen in Walnussöl geschwenkt an Blattsalatgarnitur mit Himbeervinaigrette

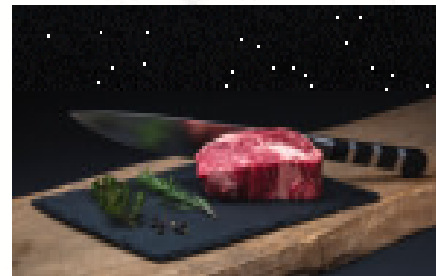
16,80



Rut un Wiess Putensteak im Himbeer-Senf-Rub gebraten, mit Ziegenkäse und Honig überbacken an Rote-Beete-Krautsalat-Salatvariation

14,80 €

## saftiges argentinisches Entrecôte



---

*Das Entrecôte wird auch Zwischenrippenstück und im Englischen Rib-Eye-Steak genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „saftige Steak der Kenner“.*

*Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge. Das marmorierte Rib-Eye-Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.*

*Bei unserer Zubereitung: Steakgenuss pur!*

---

Saftiges Entrecôte 300 Gramm auf Sesammangold an Piri-Piri-Schaumsauce mit Süßkartoffel-Pommes-Frites und Gartensalat 23,90 €

Deftiger Entrecôte Burger: Rosa gebratenes Entrecôte 300 Gramm zwischen zwei Serviettenknödelscheiben mit geschmorter Champignonzwiebelpfanne und Apfel-Ingwer-Schmand mit Feldsalat an Himbeerdressing im Weckglas 23,90 €

Sie können auch eine unserer Rumpsteak-Kreationen als 300 Gramm bei Entrecôte bestellen: Aufpreis auf den 200 Gramm Rumpsteakpreis 3,90 €

## unser Saisondessert

Warmer Schokokuchen an Mangoespuma und Sahne 7,40 €