

Saftige Steak`s vom Rind, Schwein und Weideochsen

„**Nen Klopper**“ Großes Steak vom Deutschen Weideochsen 23,95 EUR
(mind. 300g), aus dem Rücken geschnitten

„**Saftiges Argentinisches Rodeo-Steak**“, (mind. 300g) sehr zart aus 22,95 EUR
der Hüfte geschnitten vom Argentinischen Rodeorind

„**Gegrilltes Saftbrätel Rolln`s Theo**“ in hausgemachter Marinade 19,95 EUR
und Schwarzbier eingelegt, sehr saftig, frisch im Ofen gegrillt
(vom Schwein, mind. 400g)

„**Salat und Steak**“ an hausgemachten Gomadressing (Sesam- 19,50 EUR
dressing), knackiger gemischter Salat, gebratene Stücke vom
Rodeorind, in der Pfanne gebratenes Gemüse, dazu Röstbrot mit
Knoblauchbutter

Feines „**Lady Steak**“ sehr zart, aus der Hüfte geschnitten, ca. 200g 17,95 EUR
vom argentinischen Rodeorind

„**US Brätel-das Original**“ vom texanischen Weidebullen, saftig und 23,95 EUR
frisch im Ofen gegrillt (mind. 400g)

„**Argentinische Feuerfleischpfanne Rodeo**“ Saftig in der Pfanne 19,95 EUR
gebratene Rodeostreifen vom argentinischen Weideochsen, mit
knackigen Zwiebeln und Gemüse in scharfer Chili-Tereyakisoße

Zu jedem Steakgericht gibt es:

- Knusprige Bratkartoffeln
- Frischer Salat
- Knoblauchröstbrot
- Kräftige Kellerbiersoße

„Tomahawk Steak“
vom Rabschen Landschwein
mit knusprigen Bratkartoffeln,
Kräuterbutter und
einem frischen Salat
19,95 EUR

