

Steaks vom Grill

Wir verwenden überwiegend Rind- und Schweinefleisch aus unserer Region

	<small>ca. 180g</small> Klein	Normal <small>mind. 250g</small>
Butterblume <i>Saftig gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g.) vom Rind, mit hausgemachter Kräuterbutter und Beilage</i>	17,40€	19,80 €
<i>...oder „Butterblume“ vom Schweinerücken...</i>	10,80 €	13,80 €
Landsknecht <i>Saftig gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g.) vom Rind, mit Knoblauchquark, gewürzten Zwiebeln roh, und Beilage</i>	17,40 €	19,80 €
<i>...oder „Landsknecht“ vom Schweinerücken...</i>	10,80 €	13,80 €
Wegelagerer <i>Saftig gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g.) vom Rind, mit gebratenen Zwiebeln und Beilage</i>	17,40 €	19,80 €
<i>...oder „Wegelagerer“ vom Schweinerücken...</i>	10,80 €	13,80 €
Dr. Luzifer <i>Saftig gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g.) vom Rind, mit teuflisch scharfer Soße ^{1,3} und Beilage</i>	17,40 €	19,80 €
<i>...oder „Dr. Luzifer“ vom Schweinerücken...</i>	10,80 €	13,80 €

Achtung! Wähle den Schärfegrad für Deine

„Dr. Luzifer-Soße“: ^{1,3} ☠ oder ☠☠ oder ☠☠☠

.....wie wär's mit einem leckeren Nachtisch?