



# Steakwochen

vom 15.02. bis 03.03.2019

## Steak-House Spezialitäten

**3 kleine Rindersteaks (ca. 300g)** aus der Hüfte geschnitten, saftig gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem bunten Pfeffergemüse

21,90€

**Wiener Zwiebelrostbraten (ca. 250g)** saftig gegrilltes Rinderhüftsteak an kräftiger Zwiebelsauce mit frischen Champignons

21,90€

**Rinderhüftsteak „Mastercut“** traditionell zubereitet mit hausgemachter Kräuterbutter und Green-Pepper-Sauce

180g 16,90€ | 250g 19,90€ | 350g 24,90€

**Argentinisches Rumpsteak „Mastercut“** traditionell zubereitet mit hausgemachter Kräuterbutter und Green-Pepper-Sauce

180g 19,90€ | 250g 23,90€ | 350g 26,90€

**„Ladies Special“** 3 rosa gegrillte Medaillons vom Rinderfilet an Sauce Choron mit 2 Gemüsebündeln und 1 Speckbohnenbündel

24,90€

## Surf & Turf Spezialitäten

**Coconut Paradise** saftiges Hüftsteak (180g) und leckeres Seefischfilet im Kokosmantel, mit Beef-Green-Pepper-Sauce und Mayonaise-Dip

21,90€

**Cheesy Chicken** gegrilltes Putensteak (220g) aus der Brust geschnitten mit Gorgonzola Sauce, gegrilltem Garnelenspieß an Knoblauch-Ajoli-Dip und gebackener Ananas

19,90€

**Surf & Turf Special für 2 Personen** im Ganzen medium gegrilltes Rinderfilet (400g) an einem Hummer (600g) mit hausgemachter „Café de Paris-Butter“ auf Blattspinat mit leichter Knoblauchnote und Beilagen nach Wahl

pro Person 32,90€

*Zu allen Gerichten servieren wir nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Country-Steak-frites oder eine Baked Potato mit Sour Cream*

## Weitere Beilagen

Hausgemachtes Knoblauchbaguette 2,50€

Frische Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise 3,50€

Hausgemachter Coleslaw Salat 3,50€

Gorch-Fock-Haus