

Steakspezialitäten

...von Schwein und Rind...

Schnitzel vom Jungschwein € 15,90

Zart in „Mis de pain“ (frisch geriebenes Weißbrot) und klarer Butter gebraten, mit frischen Champignons, Schinkenwürfeln, Zwiebeln und frischen Bratkartoffeln

Filet-Steaks vom Jungschwein

La Taverna – Pfännchen -3 Medaillons vom Jungschweinfilet- € 18,90

an frischen Champignons, Steinpilzen und Waldpilzen im Rahm mit Pommes Duchesse

Rumpsteaks mit Beilage wahlweise

Argentinische Rumpsteaks von „Angus-Rindern“

__ Kräuterbutter und Kräuterbaguette, dazu hausgemachte Steaksauce auf Wunsch __

180 g Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind € 19,90

220 g Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind € 23,90

Rumpsteak „Basilikata“ € 22,90

180 g Rumpsteak mit italienischen Kräutern, frischen, gebratenen Champignons, Schinkenwürfeln und Zwiebelbrunoise

Rumpsteak „Molise“ € 22,90

180 g Rumpsteak mit Strauchtomaten und reinem Schafskäse gratiniert

Zu allen Rumpsteaks und Jungschwein-Filet-Steaks servieren wir wahlweise:

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuter-Sauerrahm

Pommes Frites – Kartoffelkroketten – Butterspaghetti

Bitte sagen Sie uns, wenn Sie Ihr Rumpsteak, Rib Eye oder Filet-Steak anders als medium wünschen (raw (roh) - blue rare - rare - medium rare (englisch) - medium - medium well – welldone)

Hausgemachter Sauerrahm € 3,00

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm als Einzelgericht € 6,90

Prime Rib Eye-Steak

Angus-Ochse aus Uruguay - 100 Tage getreidegefüttert,

außergewöhnliche Zartheit und feinste Marmorierung

mit Drillingsröstkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm

300g Rib-Eye Steak € 26,90

400g Rib-Eye Steak € 35,50

Prime Filet - Steak

vom canadischen grainfed Black Angus Rind

-fantastisch zart und außergewöhnlich im Geschmack-

mit sautierten Prinzessbohnen und einer pikanten Pfeffersauce

Drillingsröstkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Kräuterbutterbaguette

220g Prime-Filet € 31,90