

UWE & ULI – STEAKHOUSE STYLE

Garstufen wahlweise:

welldone – medium well – medium – medium rare – rare

Rinderfilet – Neuseeland

200g – Rohgewicht

38 €

300g – Rohgewicht

46 €

Entrecôte – Freesisches Rind dry aged

300g – Rohgewicht

39 €

400g – Rohgewicht

48 €

Roastbeef – Canada Heritage

300g – Rohgewicht

37 €

400g – Rohgewicht

44 €

Lammkarree – Wales

300g – Rohgewicht

37 €

Porter House – Deutschland

ca. 600g – Rohgewicht | dry aged

41 €

Beilagen p.P.

6,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Kartoffelgratin

Zwiebelringe

Pommes

Geschmolzene Champignons mit Kräutern

Blattspinat

rote Balsamico-Honig-Zwiebeln

Caesar Salad

Speckbohnen

Uwe's Lieblings-Beilagen p.P.

"Rossini" Gänsestopfleber & Trüffel

19,50 €

Halber gegrillter Hummer

26 €

getrüffeltes Kartoffelschnee

11,50 €

Sauce Béarnaise

6 €

Portwein-Rindermarkjus

6 €

Saucen p.P.

3 €

Kräuter-Pfeffer-Butter

Pfefferjus

BBQ Sauce

Räucher-Paprika-Mayonnaise