

# UWE & ULI – STEAKHOUSE STYLE

Garstufen wahlweise:

welldone – medium well – medium – medium rare – rare

Rinderfilet – Neuseeland

200g – Rohgewicht

41 €

300g – Rohgewicht

49 €

Entrecôte – Freesisches Rind dry aged

300g – Rohgewicht

38 €

400g – Rohgewicht

47 €

Roastbeef – Canada Heritage

300g – Rohgewicht

39 €

400g – Rohgewicht

48 €

Lammkarree – Wales

300g – Rohgewicht

38 €

Prime Rib – Freesisches Rind dry aged

49 €

Ca. 550g – Rohgewicht | dry aged

Beilagen p.P.

6,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Kartoffelgratin

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

12,50 €

Sauce Béarnaise

6 €

Portwein-Rindermark-Jus

6 €

Saucen p.P.

3 €

Kräuter-Pfeffer-Butter

Pfefferjus

BBQ Sauce

Grüne Soße