

## Steaks vom Grill

	200 g	300 g
<b>Huftsteak</b> Aus der Rinderhüfte - fein gemasert, saftig und fest im Biss	<b>9,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b> Außen mit typischem Fettrand, innen zart und saftig	<b>12,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Filetsteak</b> Das zarteste Stück aus der Rinderlende	<b>15,90 €</b>	<b>20,90 €</b>

Wählen Sie zu den Steaks aus verschiedenen Saucen und Beilagen.

### Beilagen

#### Frische Salate vom Buffet

Kleiner Teller	2,00 €
Großer Teller	3,50 €

#### Brot

Ofenfrisches Baguette oder Knoblauchbrot	2,00 €
--	--------

#### Kartoffeln

Ofenkartoffel, Farmer-Kartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites	2,50 €
--	--------

#### Gemüse

Maiskolben, Pfannengemüse oder Rahm-Champignons, geschmorte Champignons	3,50 €
---	--------

#### Würzbutter/Saucen

Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Sauercreme oder Aioli	1,00 €
---	--------

Hausgemachte BBQ-Sauce, Bearnaise, oder Grüne-Pfeffer-Sauce, Tomaten-Oliven-Relish	2,00 €
--	--------



### Pommersches Rind

Die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Für das **Pommersche Rind** werden nur die besten Rinder aus artgerechter Haltung ausgewählt. Das gut und fein marmorierte Fleisch ist zart und saftig. Das vollmundige Geschmackserlebnis wird beim **Pommerschen Rind** durch die ca. vierwöchige Trockenreifung erzielt.

**Trockenreifung** bedeutet, dass das Fleisch am Knochen gereift wird. Dabei verliert das Produkt ca. 20% an Gewicht. Der Fleischsaft wird durch die angetrocknete Außenschicht im Gewebe gehalten. Ein zusätzlicher Gewichtsverlust wird durch das Entfernen dieser Schicht verursacht. Unser Lieferant produziert als eines der wenigen Unternehmen nach dieser aufwendigen Methode, die beim **Pommerschen Rind** zu der geschmacklich einzigartige Fleischqualität führt. Probieren Sie!

