

# Sommer, Sonne, Steak...



## Unsere Aperitif- & Weinempfehlung

Glas Sekt mit Pêche (Pfirsichlikör)

0,1l € 6,90

Hausgemachte Sommerlimo

0,5l € 7,20

2024 **Spätburgunder Rose** trocken

0,1l € 4,50

Weingut Andreas Männle, Durbach

0,25l € 7,60

Baguette mit ajioli **oder** Kräuterbutter

6,50

Tomaten-Mozzarella-Salat

mit Balsamicoessig und Olivenöl dazu Weißbrot

15,00

Melone mit Parmaschinken, Baguette

19,00

Antipasti Vorspeisenvariation (von allem was), dazu Baguette

23,00

Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Petersilienkartoffeln

22,00

Schweinebäckchensülze mit Zwiebeln, Essig, Öl und Bratkartoffeln

19,00

marinierter Tafelspitz mit Vinaigrette und Bratkartoffeln

25,00

Polentaschnitte mit Ratatouille und Basilikumsauce

23,00

## Steakspezialitäten

Iberico Schweinekotelette

28,00

Lammrücken

29,00

Ribeye (Hohe Rippe mit Fettrand und -auge)

29,00

Rumpsteak ohne Fettrand

29,00

Filetsteak

37,00

T-Bone Steak (500 Gramm)

39,00

## dazu können Sie wählen...

|                      |                 |                    |   |      |
|----------------------|-----------------|--------------------|---|------|
| ▪ Bratkartoffeln     | ▪ Pommes frites | ▪ Würfelkartoffeln | à | 5,20 |
| ▪ Mais               |                 |                    |   |      |
| ▪ Grillgemüse        | ▪ Ratatouille   | ▪ Speckbohnen      | à | 8,00 |
| ▪ Bunter Salatteller |                 |                    | à | 7,50 |

1 Kugel Weißlensburger Bio-Schafsmilcheis "Marille"

4,30