

WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

Feiner Wildkräutersalat mit Waldbeeren-Vinaigrette, gebratenen Waldpilzen an gegrillten Hirschmedaillons und Holzfüllerbrot

19,95 €

Zarte Räucherlachstranchen, feinem Wildkräutersalat an knusprigen Röstitalern mit gebratenen Waldpilzen umlegt, fruchtige Waldbeeren vinaigrette

19,95 €

Feines Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Parmesan verfeinert

5,95 €

Zarte Fasanenbrust im Schinkenmantel auf gebratenen Waldpilzen mit Kräuter-Kartoffelstampf

27,95 €

Gebratenes Lachsfilet an Kapernsauce auf Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln

23,95 €

Zwei Wildbratwürste an Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln und Rohkostsalat

16,95 €

WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

Gegrillte Wildschweinmedaillons "Weidmanns Art" an Preiselbeersauce mit gebackenen Champignons und Kartoffelgratin

26,95 €

Zarter Wildbraten in Preiselbeersud mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelklößen

19,95 €

"Wildplatte Förster"

Gegrillte Medaillons vom Wildschwein, Steak vom Hirsch und Wildbraten mit Rosenkohl und Mandelkroketten

27,95 €

Gegrillte Kängurusteaks an feiner Rosmarinsauce auf grünen Bohnen mit Grillspeck, Grilltomate und gebackenen Mandelkroketten

27,95 €

"Surf & Turf"

Gegrillte Lammsteaks und Riesengarnelen auf gebratenen Waldpilzen mit geschmolzenen Tomaten und Kartoffelgratin

28,95 €

Carees vom Wild in Rotweinsud (Wildgullasch) mit Rosenkohl und Schupfnudeln

19,95 €

WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

Gegrilltes Hirschrückenfilet unter der Walnuß-Pfefferkruste, auf Speckbohnen, an Preiselbeersud, dazu Mandelbällchen

29,95 €

Knuspriger Gänsebraten an herzhafter Bratenjus mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße

23,95 €

Knusprige halbe Ente nach "Hausfrauen Art" an herzhafter Bratenjus mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße

18,95 €

Kaninchenkeule in Knoblauch-Buttermilchmarinade, zart geschmort, an Senfsoße, mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln

19,95 €

Gegrilltes Filetsteak an feinen Tagliarinis mit Waldpilzen, Cocktailtomaten in Kräuterrahm und frisch gehobelten Parmesan

26,95 €

Gegrillte Kalbsmedaillons "Saltimbocca" an gebratenen Waldpilzen und Mandelbällchen

27,95 €

WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

Dry Aged für zwei bis drei Personen

Cowboy Steak*
ca. 1,0 kg bis 1,3 kg
Hohe Rippe

100g 6,00 €

Beilagen nach Wahl

Porterhouse Steak* für zwei bis drei Personen

ca. 1,0 kg bis 1,3 kg
Roastbeef und Filet am Knochen

100g 6,00 €

Beilagen nach Wahl

UNSER WEIHNACHTSMENÜ FÜR SIE

Feines Brühnudelsüppchen mit Hühnerfleisch und Gartengemüse

Knuspriger Gänsebraten an herzhafter Bratenjus mit Apfelrotkohl,
Grünkohl und Kartoffelklöße

Warmer Schokoladenkuchen an beschwipsten
Birnenstücken und Vanilleiscreme

29,50 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Die ganze Gans für vier Personen nach "Hausfrauenart" an herzhafter Bratenjus
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen

75,00 €

Das Ganze für sechs Personen (auf Vorbestellung)

105,00 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Steak-House

Inhaber: Maik Drews
Küchenmeister

Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr

Karl-Marx-Str. 16 · 15230 Frankfurt (Oder) · Tel.: 0335 - 2 78 14