

Rettet die Fische -

Esst Steaks.....

Steak House an der Lahnquelle

mit Steaks vom Ibericoschwein, Schwäbisch Hallischen BIO Schwein, Argentinischem Roastbeef, US- Beef, Wagyu Rind, Dry Aged Kalb, T- Bone Steak, Gambas und vieles mehr.....

Vorspeisen:

Garnelen in Knoblauch - Chili -Öl und Baguette 11,50



Gourmetecke:

Jumbo Gegrillte Seewater 8/12 Gambas mit Kopf/
geputzt/aioli/Baguette 6St. ca.400gr 32,-

Gegrillter Langustenschwanz/Kräuter/Knoblauch/Chili Stück
ca 250gr 49,-



Steak House an der Lahnquelle



vom Schwäbisch Hällischen Freilandschwein

	250gr	350gr.	500 gr
Kotelette fein marmoriert		17,-	
Grillsteak vom Schweinenacken	15,-	18,-	
T- Bone-Steak./ wie gewachsen) mit Filet			24,-
<i>Das Beste vom Rücken & Filet am Knochen gegrillt</i>			



	300gr	500gr	1000gr
Steaks vom Argentinischem Black Angus.			
Rumpsteak mit leichtem Fettrand	25,50	35,-	59,-
Filet	34,-		
Hüfte	22,50-	32,-	46,-

T-Bone Steak Dry Aged 36,-
Das Beste vom Roastbeef & Filet am Knochen gegrillt

	300gr	500gr	1500gr
US Beef marmoriertes Fleisch			
Rücken/Nacken	18,00	29,-	
US Entrecote	31,		



Tomahawk Steak ca.1,2Kg Dry Aged 89,-

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller & Kräuterbutter

Steak House

an der Lahnquelle

Wagyu stark Marmoriert	200gr	400gr	500gr
Roastbeef	39,-		78,-

Kalbskotelette vom BIO Hof Wagener
Dry Aged 3 Wochen trocken gereift 28,-

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller & Kräuterbutter

Chateaubriand

Filet am Stück für 2 Personen mit Speckbohnen, Baked Potatoes und Sour - creme, Grillgemüse & Sc. Bearnaise
ca.600gr. 62,-

Beilagen:

Bratkartoffeln	3,80
Baked Potatoes/ Sour-creme	3,80
Maiskolben	4,80
Pommes-frites	3,80
Grillgemüse mit Olivenöl	3,80
Pfeffer - Cognacsoße	2,80
Kräuterbutter	1,80
Sc. Bearnaise	2,80

Wie möchten Sie Ihr Steak gebraten haben...

Garstufen

Bleu: Kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig.

English: Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.

Medium: Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe.