
Steaktime

PrimaRind-STEAKS & MORE A LA CARTE GENIESSEN

APERITIF

Taylor's Chip Dry White Port	5 cl	4,90 €
Taylor's Port Late Bottled Vintage	5 cl	5,90 €
Taylor's 10 year old	5 cl	8,90 €

WEINEMPFEHLUNG

WEISS: Gelber Muskateller QbA trocken (2016 – Weingut Leo Hillinger)	21,00 €
ROT: „Negresco“ Vigneti Storici Valtenesi Rosso DOP trocken (2011 – Weingut Ca' Maiol)	35,00 €

STARTER

Salatbuffet „all you can eat“ (im Ticketpreis enthalten)
Knackige Rohkostsalate, angemachte Gemüsesalate, bunte Blattsalate, Dressings & Toppings

FLEISCH

Rumpsteak vom PrimaRind 250g	19,90 €
Rib-Eye-Steak vom PrimaRind 350g	20,90 €
T-Bone-Steak vom PrimaRind 450g	29,90 €
Rinderkotelett vom Prima-Rind 500g	28,90 €
Kalbsfilet 230g	25,90 €
Tomahawk-Steak vom Bio-Schwein 350g	18,90 €
Caipirinha-Putensteak 200g	13,90 €

FISCH

Dorade vom Grill 300g	20,90 €
Surf & Turf Rinderfilet 200g und Riesengarnelen mit Piri-Piri-Sauce	39,90 €

VEGETARISCH

Grillgemüse, Chimichurri-Sauce, Süßkartoffelpommes, Sour cream	9,90 €
--	--------

Alle Fleisch- & Fisch-Gerichte werden mit musics-Grillgemüse und wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Sour cream oder einer argentinischen Chimichurri-Sauce serviert.

BEILAGEN

Folienkartoffel mit Kräuterquark	4,50 €
Bratkartoffeln	4,80 €
Steakhouse-Pommes	3,90 €
Süßkartoffel-Pommes	3,90 €

DESSERT

Rund um die Valrhona-Schokolade	9,90€
---------------------------------	-------