

Vorspeisen

Kleiner Salatteller vom Buffet	GCMDA	€	3,50
Deftige Western-Bohnensuppe mit Speck, Chili und Maiskörner	AL	€	4,20
Ofenkartoffel mit Speck & Knoblauchsauce gefüllt und mit Käse überbacken, an Salatgarnitur	GCMDA	€	8,50
Frische Feige mit Parmaschinken und Parmesanspänen, auf Rucola, pikant garniert	GM	€	6,90
Hausgemachte Buffalo Wing's würzig-scharf, mit Weißbrot	A	€	6,00
Beefsteak Tartar fein garniert	CDM	€	9,50
Texas Ranger knackige Salate, mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon	GCMDA	€	8,50
Carpaccio vom hausgebeiztem „Carne Sale“ (Salzfleisch) mit Rucola, Parmesanspänen, geschwenkten Pilzen und Baguette	GA	€	9,90

Allergene: A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinien, R Weichtiere

Fleisch

**Wählen Sie zu jedem Hauptgericht:
2 Beilagen und
1 Sauce ODER 1 hausgemachte Kräuterbutter**

Vom Angus

Ribeye-Steak oder Rumpsteak ca. 250g € 22,50

„Big One“ ca. 350g € 27,00

Huftsteak ca. 200g € 19,00

„Big One“ ca. 350g € 26,00

x x x x x x

Surf & Turf Filetsteak mit Scampi € 28,00

Filetsteak € 24,00

Pferdefiletsteak € 24,00

Bison Huftsteak € 29,50

Thunfischsteak € 17,50

Putensteak € 15,00

Schweinerückensteak € 15,00

„Smoked“ American Spareribs vom Schwein € 15,00

!!! TIPP !!! !!! TIPP !!! !!! TIPP !!!

„Safari Steakteller“ € 23,00

Krokodil, Strauß und Springbock

„3 Kontinente Steakteller“ € 24,00

Känguru, Rentier und Guanako (Wildlama)

Beilagen

Corn on the Cob Maiskolben	G
Ratatouille pikantes Gemüse	L
Onion Rings gebratene Zwiebelringe	
Couscous pikantes, marokkanisches Hartweizengericht	AL
Grilled Tomato gegrillte Tomate	G
Gegrillte Pilze	
Antipastispißchen	G
Chuckwagon Beans rote Bohnen mit Speck nach Cowboy Art	
Baked Potatoe Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	AGD
Hash Browns geröstete Kartoffeln mit Speck	
Fried Potatoes gebackene Kartoffelspalten	
Steakhousepommes	
Süßkartoffelpommes	
Rosmarinkartoffel	G
Pommes frites	
Kleiner Salatteller vom Buffet	ACGMT
Tomatensalat mit Zwiebel	

Saucen

Pfefferrahmsauce	GL
Sauce Bordelaise Rotweinglace mit Markwürfel	AOL
Knoblauch-Rosmaringlace	AOL
Whisky-Balsamicoschalotten	L
Geschmorter Burgunderzwiebel	OL

Kalte Saucen

Exotisches Mango Chutney	
Tomatensalsa	
Guacamole	
Barbecue Sauce	
Zaziki	G
Cocktailsauce	CDM
Sauce Remoulade	CDM

Sollte ein Steak nicht so zubereitet sein, wie Sie es bestellt haben, bitten wir Sie, uns das sofort mitzuteilen

Hausgemachte Butter

Kräuterbutter	G
Knoblauchbutter	G
Chilibutter	G

Desserts & Süßspeisen

Gebackene Apfelräder in Zimtzucker, mit 1 Kugel Vanilleeis	ACG	€ 5,80
Leichte Buttermilch-Hugocreme mit frischen Erdbeeren	G	€ 4,00
Hausgemachte Waffel mit Ahornsirup, Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne	ACG	€ 4,50
Hausgemachte Waffel mit Ahornsirup, in Maraschino marinierte Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne	ACG	€ 4,50
Cookie's Eisbecher mit Schlagsahne und Karamell		€ 5,50
Hausbecher mit frischen Früchten und Sahne		€ 6,50
Gemischter Dessertteller Buttermilch-Hugocreme, Waffel und Apfelräder mit frischen Früchten		€ 9,00
Espresso mit Southern Comfort		€ 4,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus

Fam. Jörg mit Mitarbeitern

Allergene: Eis enthält Milch, Milcherzeugnisse und kann Spuren von Erdnüssen,
Schalenfrüchten, Ei, Gluten und Soja enthalten