

## Grill

### Grilled Dishes

Deutsches Jungbullen-Rumpsteak <i>German young bull rump steak</i>	200g 200g	27,50
Neuseeland Rinderfilet <i>New Zealand beef fillet</i>	200g 200g	35,50
Rinderhüftsteak <i>Beef cattle steak</i>	200g 200g	23,00
Putenmedaillons <i>Turkey medallions</i>	200g 200g	16,50
Schweinefilet <i>Pork tenderloin</i>	200g 200g	19,90
Lachssteak <i>Salmon steak</i>	200g 200g	23,50

Die Gramm Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht  
*the gram data refer to the raw weight*

Alle Grillgerichte werden mit eine der folgenden Möglichkeiten serviert: hausgemachter Kräuterbutter, Sauce Béarnaise ( A,B ) oder Pfeffersauce. Sollten Sie zusätzlich eine Portion Ketchup, Mayonnaise oder eine extra Portion Ihrer Sauce bestellen, wird dies mit 1,50 Euro berechnet.

*All grilled dishes are served in one of the following ways: homemade herb butter sauce béarnaise (A, B) or pepper sauce. If you also order a portion of ketchup, mayonnaise or an extra portion of your sauce, this is charged with 1,50 Euro.*

Zu jedem Grillgericht können Sie zwei Beilagen wählen:  
*you can choose two of the following side dishes to accompany your grilled dish:*

Pommes Frites / Wedges  
*french fries / wedges*

Salzkartoffeln / Bratkartoffeln (B)  
*boiled potatos / fried Potatoes*

Pasta "Pappardelle" / Reistimbale (B)  
*pasta "Pappardelle" / rice*

Gebratene Champignons mit Zwiebeln / Ofenkartoffel mit Kräuterquark (B)  
*fried mushrooms with onions / baked potato with herb quark*

Kleiner gemischter Salat / buntes Gemüse (B)  
*small mixed salad / vegetables*