



# STEAKS

VOM 800°C BEEFER

## NACKENSTEAK

vom Angler Sattelschwein, würzig mariniert 300 g **21,90 €**

## RIB-EYE-STEAK

Entrecôte, vom Galloway-Rind 300 g **29,90 €**

## FLANKSTEAK – BAVETTE D'ALOYAU

vom Galloway-Rind 300 g **34,90 €**

## RUMPSTEAK

vom Galloway-Rind 400 g **39,90 €**

## FILETSTEAK

vom Galloway-Rind 250 g **45,90 €**

Unsere Steaks servieren wir mit **Kräuterbutter<sup>D</sup>** und einer **Grillkartoffel mit Kräutercreme<sup>D</sup>** nach Art des Hauses.

Alternativ mit **ganzem Salatkopf** und Dressing Ihrer Wahl. Honig-Senf-Dressing<sup>D,F</sup>, Caesars-Dressing<sup>D</sup>, French-Dressing<sup>D</sup>, Joghurt-Dressing<sup>D</sup>, Sylter-Dressing<sup>D</sup> oder Essig-Öl-Dressing

**Gräfrather Klosterbräu**





# STEAKS

FROM THE 800°C BEEFER

## PORK NECK STEAK

from Angler Saddleback pork, richly marinated 300 g **21,90 €**

## RIB-EYE-STEAK

entrecôte, from Galloway beef 300 g **29,90 €**

## FLANKSTEAK - BAVETTE D'ALOYAU

from Galloway beef 300 g **34,90 €**

## RUMPSTEAK

from Galloway beef 400 g **39,90 €**

## FILETSTEAK

from Galloway beef 250 g **45,90 €**

Our steaks are served with **herb butter**<sup>D</sup> and a **baked potato with house-style herb cream**<sup>D</sup>.

Alternatively, with a whole head of lettuce and dressing of your choice: honey mustard dressing<sup>D,F</sup>, Caesar dressing<sup>D</sup>, French dressing<sup>D</sup>, yogurt dressing<sup>D</sup>, Sylter dressing<sup>D</sup> or classic oil & vinegar dressing.

Gräfrather Klosterbräu

