Pitt's
TAPAS & STEAKS

Speisekarte

Bezeichnung der Zusatzstoffe und Allergene
befinden sich auf der letzten Seite der Speisekarte

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!

Spanische Tapas nur auf Vorbestellung !

Vorspeisen

1	**Bruscetta** Tomatenstücke mit Basilikum, Schalotten in Knoblauchöl an Brot [a,c] serviert	8,90 €
2	**Panierte Champignons** [a,c] mit Knoblauch creme [2,3,c,j]	9,90 €
3	**Aioli Knoblauch-Creme** [2,3,c,j] mit Olivenöl dazu Brot [a,c]	7,90 €
4	**Zaziki** [2,g,i] mit Brot [a,c]	7,90 €
5	**Schafskäse** [g1] mit **Medigemüse** heiß aus dem Ofen	11,90 €
6	warmer **Schafskäse** [g1] auf gedünsteten Zwiebeln und Tomaten	10,90 €
8	**Knoblauchkräuterbutter** mit Brot [a,c]	6,90 €
9	**Glasierte Rippchen** in Honig und Sherry	9,90 €
10	6 **Datteln** [2,3] im Speckmantel [2,4,i]	8,90 €
11	**Leber** mit Zwiebeln in Rahm [a,f,g,h,9] gebraten	9,90 €
12	**Zwiebelsuppe** mit Croutons [a,c] und Käse überbacken	7,90 €
13	**Spätzle** [a,c] mit Käse [g1] **(Käsespätzle)**	9,90 €
14	**Spätzle** [a,c] **Leber** Teller **Butterspätzle** an **Leber** [a] mit gedünsteten Zwiebeln in Rahm [a,f,g,h,9]	15,90 €

für die Kleinen

15	6 **Chicken Nuggets** [5,a,c,e,g] und Pommes Welle	10,90 €
16	**Bratcurrywurst** [a,1,2,3] mit Pommes Welle	9,90 €
17	**Tomatensauce** mit Nudeln [c]	8,90 €
18	**Pancake** [a,c,g] (Pfannkuchen) mit hausgemachtem Apfelmus	7,90 €
19	**Zwergen Burger** für Kinder belegt mit Mayo [2,3,7,c,j] /Ketchup [2,3,7] Salat & Hähnchencrossis	9,90 €

Club-Sandwich-Baguette [a,c]

werden mit Knoblauch-Mayonaise-Creme[2,3,7,c,j], Blattsalat,
hausgemachter Coleslaw: Krautsalat, Karotten, Sourcreme[2,3,4,c,g,j] serviert

20 **Roastbeef**	in Tranchen geschnitten, Beilage siehe oben	14,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
21 **Entrecôte**	in Tranchen geschnitten, Beilage siehe oben	15,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
22 **Flanksteak**	in Tranchen geschnitten, Beilage siehe oben	13,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
23 **Lammsteak**	in Tranchen geschnitten, Beilage siehe oben	15,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €

EINFACH nur GEIL !

24 **Pitt´s** Dobbel-Beef-Cheese-Bacon-Steak-Baguette[a,c]

19,90 €

Club-Sandwich-Baguette[a,c]

werden mit Knoblauch-Mayonaise-Creme[2,3,7,c,j], Blattsalat,
hausgemachter Coleslaw: Krautsalat, Karotten, Sourcreme[2,3,4,c,g,j] serviert

25	**Rinderrips** ohne Knochen, Beilage siehe oben	14,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
26	**Chicken Wings** ohne Knochen, Beilage siehe oben	11,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
27	**Rinderhack** 100 % Rind eigene Herstellung	13,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
28	**Teufelhack scharf** 100 % Rind eigene Herstellung	14,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
29	**Wildschweinhack** sehr herzhaft 100 % Wild	15,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €

Club-Sandwich-Baguette[a,c]

werden mit Knoblauch-Mayonaise-Creme[2,3,7,c,j], Blattsalat,
hausgemachter Coleslaw: Krautsalat, Karotten, Sourcreme[2,3,4,c,g,j] serviert

30	Veggie 100 % hausgemachter Misch-Gemüse-Bratling[c]	9,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[12] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit Tomate und Bruscettagewürz,	2,90 €
31	Mozzarella[g1]	10,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet	2,90 €
	mit Tomate und Bruscettagewürz,	2,90 €
32	Schafkäse[g1]	11,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet,	2,90 €
	mit Tomate und Bruscettagewürz,	2,90 €
33	Zucchini	9,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit Cheddarkäse[g1],	1,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet,	2,90 €
	mit Tomate und Bruscettagewürz,	2,90 €

Club-Sandwich-Baguette[a,c]

werden mit Knoblauch-Mayonaise-Creme[2,3,7,c,j], Blattsalat,

hausgemachter Coleslaw: Krautsalat, Karotten, Sourcreme[2,3,4,c,g,j] serviert

34	**Krabben** 100 % Nordseekrabben	15,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet,	2,90 €
35	**Backfisch**[a,c] 100 % Dorsch	11,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet,	2,90 €
36	**Lachs** 100 % Norwegischer Lachs	14,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet,	2,90 €
37	**Matjes**[2,3], Rauch o. Sherry, fragen SIE unseren Service was wir haben,	12,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet,	2,90 €
38	**Thunfisch**[2] 100 % Nordatlantischer Thunfisch	11,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet,	2,90 €
39	**Brathering**[2] süß & sauer eingelegt	12,90 €
	mit Röstzwiebeln,	1,90 €
	mit 5 Scheiben Bacon[2,3],	2,90 €
	in Rotwein[1,2] eingelegte rote Zwiebeln, leicht gedünstet,	2,90 €

in der Pfanne geschwenkte

Butter-Petersilie-Kartoffeln (Drillinge) dazu,

aus dem Meer

40 1 Nordsee Schollenfilet [a] 11,90 €

41 2 Nordsee Schollenfilet [a] 14,90 €

42 3 Nordsee Schollenfilet [a] 17,90 €

43 1 Stück Ostsee Dorschfilet [a] 9,90 €

44 2 Stück Ostsee Dorschfilet [a] 12,90 €

45 3 Stück Ostsee Dorschfilet [a] 15,90 €

46 1 Stück Norwegischer Lachsfilet [a] 14,90 €

47 2 Stück Norwegischer Lachsfilet [a] 17,90 €

48 3 Stück Norwegischer Lachsfilet [a] 21,90 €

49 1 große Nordsee Kutter-Scholle [a] 19,90 €

50 kleine Nordsee Schollen [a]
zum satt Essen 29,90 €

Pitt´s Fischteller [a]

51 2 Schollenfilet, 1 Dorschfilet, 1 Lachsfilet, dazu
Butter-Petersilie-Kartoffeln mit Sourcreme[2,3,4,c,g,j] 36,90 €

nur solange der Vorrat reicht

Steak – Spezialitäten

Unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Wahlweise: Pommes Welle, Kroketten [3,7,a]

oder hausgemachte Butterspätzle [a,c] **aus der Pfanne**

extra Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln[2,4,e] **2,50 €**

siehe auch: Beilagen & Saucen

60 **Grillteller** *ca. 250g* **25,90 €**

Schweinerücken-Steak, Hähnchen-Steak,
Rinderhüft-Steak wird auf
einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

61 **Steakteller** *ca. 250g* **29,90 €**

Rump-Steak, Hüft-Steak,
Kalb-Steak wird auf
einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert
kurz gebraten ein Genuss (Medium)

Schwein & Hähnchen

Filet

Wahlweise: Pommes Welle,

Kroketten [3,7,a] oder hausgemachte Butterspätzle [a,c]

extra Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln[2,4,e] 2,50 €

siehe auch: Beilage & Saucen

62 drei zarte **Schweinemedaillons**

ca. 250g 25,90 €

auf Prinzessbohnen
mit Speck[2,4,i] & Zwiebel gebraten

63 ein zartes **Hähnchenbrustfilet** natur geb.

ca. 250g 26,90 €

in Tranchen geschnitten
auf Bratgemüse

Zucchini, bunte Paprika,
Cherrytomate und rote Zwiebeln

64 Spareribs-mariniert[1,2,4,f,j] Auf Anfrage

Dickfleischig & durchwachsen von der Schweine-Kotelett-Kette

in unserer hausgemachten BBQ Sauce[1,2,4,f,j]

Kross gebraten ??? bitte extra bestellen !!!

ca. 650g 19,90 €

65 Big Spareribs-mariniert[1,2,4,f,j] Auf Anfrage

Dickfleischig & durchwachsen von der dicken-Schweine-Rippe

in unserer hausgemachten BBQ Sauce[1]

Kross gebraten ??? bitte extra bestellen !!!

ca. 1000g 25,90 €

66 Big Rinderribs-mariniert[1,2,4,f,j] Auf Anfrage

Dickfleischig & durchwachsen von der hohen-Rinder-Rippe

in unserer hausgemachten BBQ Sauce[1,2,4,f,j]

Kross gebraten ??? bitte extra bestellen !!!

ca. 1000g 29,90 €

Schnitzel – Variationen

Wahlweise: Pommes Welle, Kroketten [3,7,a] oder hausgemachte Butterspätzle [a,c]

(siehe auch: Beilage & Saucen) (extra Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln[2,4,e] 2,50 €)

Schnitzel aus der Hähnchenbrust[a,c] oder Schweineoberschale[a,c]

Nr. 70	Senioren	ca. 150-170g	13,90 €
Nr. 71	Damen	ca. 180-200g	16,90 €
Nr. 72	Herren	ca. 280-300g	19,90 €

Holstein mit zwei gebratenen Eiern

Nr. 73	Senioren	ca. 150-170g	15,90 €
Nr. 74	Damen	ca. 180-200g	18,90 €
Nr. 75	Herren	ca. 280-300g	21,90 €

Hawaii mit Ananas[2,3] & Käse[g1] überbacken

Nr. 76	Senioren	ca. 150-170g	17,90 €
Nr. 77	Damen	ca. 180-200g	19,90 €
Nr. 78	Herren	ca. 250-300g	23,90 €

Schlemmerschnitzel mit Röstzwiebeln, und Käse[g1] überbacken

Nr. 79	Senioren	ca. 150-170g	18,90 €
Nr. 80	Damen	ca. 180-200g	21,90 €
Nr. 81	Herren	ca. 280-300g	24,90 €

Ofenschnitzel Toskana mit Tomate und Käse[g1] überbacken

Nr. 82	Senioren	ca. 150-170g	19,90 €
Nr. 83	Damen	ca. 180-200g	22,90 €
Nr. 84	Herren	ca. 280-300g	25,90 €

NEU im Programm

Nr. 85 **Friesen-Schnitzel** ca. 180-200g 26,90 €

mit **frischen Krabben**[2] und Hollandaise[c,g,j] gratiniert

Beilagen

90	**Steakhouse Fries**	4,20 €
91	**Pommes Welle**	4,20 €
93	**Kroketten** [3,7,a]	4,20 €
94	**Bratkartoffeln** *mit Speck* [2,4,i] *und Zwiebeln*	5,50 €
95	**Spätzle** [a,c] *hausgemacht in feiner Butter gebraten*	4,90 €
96	**Nudeln** [a,c]	4,20 €
97	**Ofenkartoffel** *mit Sourcreme* [2,3,4,c,g,j]	5,90 €
98	**Mayo** [2,3,7,c,j]	0,80 €
99	**Ketchup** [2,3,7]	0,80 €

Saucen

100	**Pfefferrahmsauce** [g] *mit grünem Pfeffer*	5,90 €
101	**Currysahnesauce** [g]	4,90 €
102	**Champignonrahmsauce** [g]	5,90 €
103	**Hollandaise** [c,g,j]	4,90 €
104	**Paprikasauce** [2,3,7]	5,90 €
105	**BBQ-Sauce** [1,2,4,f,j]	5,90 €

Gemüse

106	**Bratgemüsepfanne** *Zucchini, bunte Paprika, Cherrytomate, rote Zwiebeln*	7,90 €
107	**Mischgemüsepfanne** **z.B.** *Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi*	7,90 €
108	**Prinzessbohnen** *in Zwiebeln & Speck* [2,4,i] *gebraten*	6,90 €
109	3 **Bohnenpäckchen** **im Speckmantel** [2,4,i] *gebraten*	8,90 €
110	**Champignons** *natur gebraten*	5,90 €
111	**Zwiebel** *natur gebraten*	4,90 €

Pitt's Salate der Saison

112 Pitt's Salatteller an Kräuterdressing [2,3,g,j] 12,90 €

113 Pitt's Salatteller an Kräuterdressing [2,3,g,j] 18,90 €
mit einer Hähnchenbrust, in Tranchen geschnitten

114 Pitt's Salatteller an Kräuterdressing [2,3,g,j] 15,90 €

mit Thunfisch [2]

extra Brotkorb [a,c] 1,50 €

Dessert

115 Vanille Becher [1,7,a,c,e,f,g,h] 10,90 €
Milch-Eis / Eierlikör / Krokantstreusel / Sahne
ohne Eierlikör 8,90 €

116 Schoko Becher [1,7,a,c,e,f,g,h] 8,90 €
Milch-Eis / Schokosauce / Schokostreusel / Sahne

117 Erdbeer Becher [1,7,a,c,e,f,g,h] 8,90 €
Milch-Eis / Erdbeersauce / Krokantstreusel / Sahne

118 1 Kugel, Milch-Eis 3,50 €
Wahlweise: Vanille, Schoko, Erdbeer

119 Portion Sahne 0,80 €

Lammsteak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Lammkarree – Lammrückensteak – Lammlachs

Der Lammrücken ist das beliebteste Stück vom Lamm.
Dabei versteht man den hinteren Teil das Rückens.
Das Fleisch ist aromatisch wunderbar zart und mager
und nur wenig mit Fett durchzogen 3,8% Fettgehalt.
Lammrücken sollte immer rosa gebraten werden.

Das Lammsteak wird auf

einem Walnuss Holzbrett

mit mediterranem Gemüse serviert

152	ca. 200g	26,90 €
153	ca. 250 g	31,90 €
154	ca. 300 g	36,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

155 5 Lammkotelett werden auf

einem Walnuss Holzbrett

mit mediterranem Gemüse serviert

19,90 €

Hüftsteak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Die Steakhüfte gilt als das feinste Stück aus der Keule.
Denn wir verwenden nur das runde Kernstück
der Hüfte für unsere Steaks.
So ergibt sich bei manchen Steaks ein nicht gleich gerader Cut

Das Hüftsteak ist besonders mager aber auch fest im Biss,
und weist fast keine Marmorierung auf.
Es ist daher für Freunde magerer fester Steaks eine gute Wahl.

Das Hüftsteak wird auf

einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

160	ca. 150 g	18,90 €
161	ca. 200g	22,90 €
162	ca. 250 g	26,90 €
163	ca. 300 g	30,90 €
164	ca. 350 g	34,90 €
165	ca. 400 g	38,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Rumpsteak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Das Roastbeef, auch Rumpsteak genannt
(engl.: rump= Rumpf, steak=Scheibe, Stück)
stammt aus dem hinteren Teil des Rückens.
Charakteristisch für das Roastbeef ist sein Fettrand,
der beim Grillen nicht entfernt wird, da das Fett
der Geschmacksträger Nr.1,
dem das Roastbeef seinen typisch
kräftigen Fleischgeschmack verdankt.

Das Rumpsteak wird auf

einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

170	ca. 150 g	21,90 €
171	ca. 200 g	25,90 €
172	ca. 250 g	29,90 €
173	ca. 300 g	33,90 €
174	ca. 350 g	37,90 €
175	ca. 400 g	41,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Kalbs Rumpsteak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Der Kalbsrücken ist neben dem Kalbsfilet
das edelste, zarteste und begehrteste Teilstück vom Kalb.
Der Rücken beim Kalb entspricht dem
Roastbeef beim Rind, das Fleisch des
Kalbsrückens ist besonders kurzfaserig und zart.
Außerdem ist es sehr fettarm,
ein vollständig parierter Rücken
vom Kalb enthält nur
ca. 1,4% Fett.

Das Kalbs Steak wird auf

einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

180	ca. 150 g	22,90 €
181	ca. 200 g	27,90 €
182	ca. 250 g	32,90 €
183	ca. 300 g	37,90 €
184	ca. 350 g	42,90 €
185	ca. 400 g	47,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Ribeye EntrecÔte Steak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Das Entrecôte stammt aus dem
vorderen Rückenteil vom Rind und es hat
eine deutlich sichtbare Fett-Marmorierung,
meistens mit einem Fettauge im Inneren.
Das Entrecôte ist daher ganz besonders
saftig und geschmackvoll.
Es gilt als
„das Steak der Kenner“

Das Ribeye EntrecÔte Steak

wird auf einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

190	ca. 150 g	20,90 €
191	ca. 200 g	24,90 €
192	ca. 250 g	28,90 €
193	ca. 300 g	32,90 €
194	ca. 350 g	36,90 €
195	ca. 400 g	40,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Rinderfilet

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Das Filet ist das edelste und zarteste vom Rind
und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur,
dort wird es kaum beansprucht,
dadurch ist das Fleisch besonders
zart, mager und feinfaserig.

Das Rinderfilet wird auf

einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

200	ca. 150 g	25,90 €
201	ca. 200 g	31,90 €
202	ca. 250 g	37,90 €
203	ca. 300 g	43,90 €
204	ca. 350 g	49,90 €
205	ca. 400 g	55,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

bitte vorbestellen nicht immer vorrätig !

T - Bone - Steak

Das Steak besteht aus dem Rumpsteak
und einem kleinen Stück Filet.
Beides ist durch einen T-Form Knochen verbunden,
der dadurch seinen Namen
T - Bone - Steak erhalten hat.

Beim Grillen wird das Fleischaroma
besonders durch den Knochenanteil unterstrichen.

Das T - Bone - Steak wird auf

einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

210	ca. 400g	49,90 €
211	ca. 450g	54,90 €
212	ca. 500g	59,90 €
213	ca. 550g	64,90 €
214	ca. 600g	69,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

bitte vorbestellen nicht immer vorrätig !

Bei **Tomahawk Steaks** werden

Western-Fans sofort bemerken,

dass die Form des so

geschnittenen Ribeye Steaks

mit dem extrem langen Knochen

an ein Tomahawk Beil erinnern.

Der Tomahawk Steak Cut

stammt aus dem vorderen Rücken des Rinds.

Dieses Stück Beef gilt unter Kennern

als etwas ganz Besonderes mit etwas

Fett marmoriert ist dieses ein

geschmacklich entscheidender Aromafaktor.

das Tomahawk Steak wird auf

einem Walnuss Holzbrett

mit Kräuterknoblauch Butter serviert

220	Preis pro 100g	9,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Wie möchten Sie Ihr Steak gebraten haben?

Englisch	Deutsch	Aussehen
Rare	Englisch	Innen rot, außen angebräunt
Medium rare	Blutig	Roter Mittelteil, außen knusprig
Medium	Rosa	Rosa Mittelschicht, außen knusprig
Medium-well	Halbrosa	Mittig ein Hauch rosa, knusprig
Well-done	Durch	Innen durchgängig braun, knusprig

Unser Exoten, bitte vorbestellen !

Nr. 130 **Straußensteak** auf Anfrage (well done)

Preis pro 100g 19,90 €

Nr. 131 **Bisonsteak** nur auf Bestellung !

Preis pro 50 g 17,90 €

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte

können neben den gekennzeichneten Zutaten

auch andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess

in der Küche verwendet werden!

Bezeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 mit Alkohol
13 gewachst

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
g1 Kuhmilch
h Schalenfrüchte
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulphite
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse