



Das besondere Bio-Fleisch aus dem
Alten Land.

Galloway

ROSA BEEF

medium gegartes vom Galloway, kalt aufgeschnitten, an Remouladensauce
dazu Blattsalate mit Aprikosen-Balsamico-Dressing

als Vorspeise 50g	16,00
als Hauptgang 120g Fleisch mit Bratkartoffeln	26,00
als Hauptgang 120g Fleisch mit Krustenbrot und Butter	25,00

GALLOWAY-BURGER

160g reiner Galloway-Fleisch-Patty mit Bärlauch-Mayonnaise, Bacon
Käse, Romanasalat und Ochsenherz-Tomate im rustikalem Burgerbrötchen

22,00

MIT HEIDEPOMMES mit Knoblauchdip 4,50

GALLOWAY GULASCH

zart geschmort in Primitivo-Jus dazu gebratene Kräuterseitlinge
Bärlauch-Tagliatelle, getrocknete Tomaten und Pinienkerne

28,00

WÄHLE DIR DEIN STEAK UND DEINE BEILAGEN SELBST AUS!

**CUT OF THE DAY – UNSERE BESONDEREN STEAKS (BITTE FRAGT
EURE KELLNER UND SCHAUT IN DIE KÜHLVITRINE IN DER GASTSTUBE)**

BEEF-STEAK 180G (aus der Oberschale) 25,00

HÜFTSTEAK 180G 28,00

RUMPSTEAK 160G (+ Fettrand) 28,00

- Gebratene Kräuterseitlinge
- Buntes Zwiebelgemüse
 - Erbsenpüree
- glasierte bunte Möhren mit Frühlingslauch
- Blattsalat mit Aprikosen-Dressing

je 5,50

- Heidepommes mit Knoblauchdip
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Tagliatelle in Bärlauchpesto
- Krustenbrot geröstet in Knoblauchöl

je 4,50

- Primitivo-Jus 4,00
- Bärlauch-Mayonnaise
- Knoblauchdip
- Kräuterbutter
- BBQ-Sauce

je 2,00