



# Sommer IM



## T-BONE STEAKHOUSE

### Erfrischung im Sommer...

|   |      |
|---|------|
| Salmdorfer - Bier Sprizz<br>(Leichtes Weißbier, Holundersirup, Kirschsafft)                   | 5,90 |
| Maracuja - Ingwer Sprizz<br>(Prosecco, Maracujasirup <sup>2</sup> , Ingwer, Minze, Soda)      | 5,90 |
| Aperol - Maracuja Sprizz<br>(Prosecco, Maracujasirup <sup>2</sup> , Aperol, Soda)             | 5,90 |
| Waldmeister - Erdbeer Sprizz<br>(Prosecco, Waldmeister <sup>1,2</sup> , Erdbeeren, Soda)      | 5,90 |
| Erdbeer Hugo<br>(Prosecco, Erdbeersirup <sup>2</sup> , Holundersirup, Minze, Erdbeeren, Soda) | 5,90 |
| Martini Sprizz<br>(Prosecco, Martini bianco, Soda)  | 5,90 |
| Campari Sprizz<br>(Prosecco, Campari <sup>1</sup> , Soda)                                     | 5,90 |
| Rosé Sprizz<br>(Prosecco, Rosé, Minze, Holundersirup <sup>2</sup> , Limette, Soda)            | 5,90 |
| Lillet Wild Berry Sprizz<br>(Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren)                 | 5,90 |

### Unsere neuen Biere...

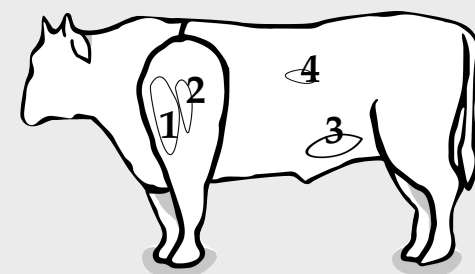
|  |               |
|--|---------------|
| Erdinger Weißbier Alkoholfrei Zitrone  | 0,33l<br>2,90 |
| Erdinger Weißbier Alkoholfrei Grapefruit   | 2,90          |
| Erdinger Sommerweiße<br>schmeckt feinfruchtig, mit einer milden Hopfenbittere.<br>Kaltgehopft für einen intensiven Hopfengeschmack | 3,10          |

### Sommergerichte...

|  |       |
|--|-------|
| Spargelcremesuppe <sup>G</sup>   | 4,70  |
| „Salmdorfer“ Sommersalat<br>Mit Avocado, karamellisierten Walnüssen und<br>gegrillten Rinderlendenstreifen <sup>H,J,L</sup>  | 16,90 |
| „Surf & Turf“ - Rumpsteak 220g und 2 Riesengarnelen<br>Dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>G,B</sup>  | 25,90 |
| US Premium Flank-Steak 220g (NY-Cut)<br>Mit Granatapfelkernen, Parmesan und Rosmarinkartoffeln <sup>G,L</sup>  | 26,90 |
| Dry Aged Tomahawk Steak ca. 1,2 kg<br>Das Edel-Fleisch ist saftig und schön marmoriert.<br>Der prägnante Knochen des irischen Rib-Eye Tomahawk<br>Steaks intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack. | 58,90 |

### Unsere neuen Cuts vom US Prime-Beef...

Wähle die Beilage zu den Steaks selbst



|   |       |
|---|-------|
| (1) US Premium Flat Iron Steak 220g<br>Aus dem Top Blade, einem Teil der Rinderschulter wird die innen liegende Sehne entfernt. Danach hat das Steak die Form eines Bügeleisens - daher der Name. Durch die kurzen Fleischfasern schön zart und saftig. | 16,90 |
| (2) US Premium Teres Major 220g<br>Das Metzgerstück trägt seinen Namen zu Recht - es ist ein echter Geheimtipp. Wenn man dieses Stück aus der Schulter quer zur Faser aufschneidet erhält man ein fantastisches Steak. (im ganzen gebraten)             | 19,80 |
| (3) US Premium Flank-Steak 220g (NY-Cut)<br>Aus dem hinteren Rinderlappen wird das Flank-Steak herausgeschnitten. Das magere, aber im Geschmack kräftige Fleischstück eignet sich hervorragend für Fleischliebhaber.                                    | 18,90 |
| (4) US Premium Hanging Tender 220g (NY-Cut)<br>Dieser Muskel hält Leber, Lunge und Herz zusammen. Das Fleisch schmeckt intensiv nach Rind, ist mager und kräftig im Biss.   | 17,90 |

Erläuterung der Zusatzstoffe: siehe letzte Seite.