



Herbst IM



T-BONE STEAKHOUSE

Erfrischung im Herbst...

Salmdorfer - Bier Sprizz (Leichtes Weißbier, Holundersirup, Kirschsafte)	6,90
Maracuja - Ingwer Sprizz (Prosecco, Maracujasirup ² , Ingwer, Minze, Soda)	6,90
Aperol - Maracuja Sprizz (Prosecco, Maracujasirup ² , Aperol, Soda)	6,90
Erdbeer Hugo (Prosecco, Erdbeersirup ² , Holundersirup, Minze, Erdbeeren, Soda)	6,90
Martini Sprizz (Prosecco, Martini bianco, Soda)	6,90
Woodberry Gin Sprizz (Bombay dry Gin, Tonic Water ^{4, 12} , Waldbeerpüree, Rosmarin, Zitronensaft, Zuckersirup)	6,90
Rosé Sprizz (Prosecco, Rosé, Minze, Holundersirup ² , Limette, Soda)	6,90
Granatapfel Sprizz (Prosecco, Tonic Water ^{4, 12} , Granatapfelsirup ^{1, 2} , Granatapfelkerne)	6,90
Lillet Wild Berry Sprizz (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren)	6,90

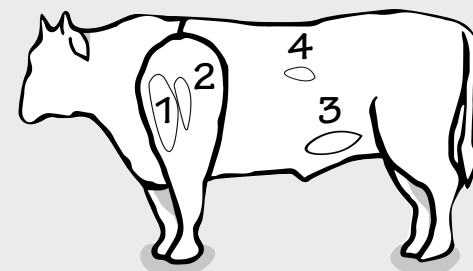
Craft beer aus Bayern von Hoppebräu... 0,33l

Wuida Hund Lager alc. 4,5% vol. Malz: Pilsner Malz, Caraaroma Hopfen: Deutscher Cascade Sensorik: Holunderartig, malzig, brotig	4,90
Wuidsau Amber Ale alc. 5,6 % vol. Malz: Pilsner Malz, Münchner Malz, Caraaroma Hopfen: Galaxy Sensorik: Pinienartig, malzig, beerig	4,90
Vogelwuid India Pale Ale alc. 6,5 % vol. Malz: Pilsner Malz, Caraaroma, Carahell Hopfen: Magnum, deutscher Cascade, Citra, Amarillo, Mandarina Bavaria Sensorik: Fruchtig, citrusartig, herb	4,90

Herbstgerichte...

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis aus eigenem Anbau	4,70
„Salmdorfer“ Herbstsalat Mit gebratenen Hokkaido-Kürbistreifen aus eigenem Anbau, Pinienkernen und gegrillten Rinderlendenstreifen ^{H, J, L}	16,90
US Premium Flank-Steak 220g (NY-Cut) Mit Granatapfelkernen, Parmesan und Rosmarinkartoffeln	26,90
„Surf & Turf“ - Rumpsteak 220g und 2 Riesengarnelen Dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{G, B}	25,90
Dry Aged Tomahawk Steak ca. 1,2 kg Das Edel-Fleisch ist saftig und schön marmoriert. Der prägnante Knochen des irischen Rib-Eye Tomahawk 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 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.	19,80
(2) US Premium Teres Major 220g 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)	21,80
(3) US Premium Flank-Steak 220g (NY-Cut) Aus dem hinteren Rinderlappen wird das Flank-Steak herausgeschnitten. Das magere, aber im Geschmack kräftige Fleischstück eignet sich hervorragend für Fleischliebhaber.	19,60
(4) US Premium Hanging Tender 220g (NY-Cut) Dieser Muskel hält Leber, Lunge und Herz zusammen. Das Fleisch schmeckt intensiv nach Rind, ist mager, extrem zart und kräftig im Biss. Das wohl beste Stück vom Rind.	19,50
Duett von Mango und Cassis-Sorbet Auf weißen Schokoladenspiegel	4,20

Erläuterung der Zusatzstoffe: siehe letzte Seite.