

15 % Abholer - Rabatt

Bestellung:

089-420794 63 | WhatsApp (Festnetznummer)

info@tbone-steakhouse.de



Öffnungszeiten:

Täglich 17 - 20 Uhr | Küchenschluss 20 Uhr

Lieferung in

ausgewählte Gebiete

VORSPEISE

Bruschetta 6,20

Röstbrot ^A | Tomatenwürfel | Knoblauch | Olivenöl

Tartar vom Black Angus Rinderfilet 15,50

Fein mariniert ^{F,I,J} | Schalotten | Kapern | Essiggurken ^L | gebratenes Wachtelei ^C | geröstetes Hausbrot ^A

Roastbeefsalat 10,80

Roastbeef (Sous Vide 56°C) | Baby Leaf Salat | Hokkaido Kürbis | Parmesan ^G | Lemondressing ^{L,J}

Salate

Buddha Bowl ^{J,L} 10,90

Champignons | Zucchini | Kichererbsen | Avocado | Grüne Bohnen | Datteln | Baby Leaf Salat | Rote-Beete-Humuscreme | Hokkaido Kürbis

Großer Salat ^{J,L} 8,20

Bunte Blattsalate | Baby Leaf Salat ^{J,L} | Gurken | Tomaten | Mais | Paprika

Kleiner Salat ^{J,L} 5,20

Bunte Blattsalate | Rucola | Gurke | Tomaten | Mais | Paprika

Suppen

Bouillon 5,20

Kräftige Rinderbrühe ^I | Pfannkuchenstreifen ^{G,A,C}

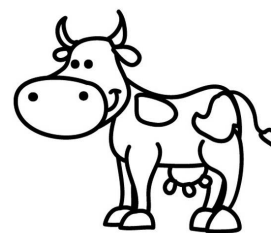
Kürbiscremesuppe 5,80

wähle dein Topping

Gegrillte Rinderstreifen 6,90

Pulled Beef ^{D,F,L,Rauch} (18 h im Smoker gegart) 6,80

Ziegenfrischkäse ^G & karamellierte Walnüsse ^{H,J,L} 4,60



For Kids

Mini Steak mit Pommes Dippers 8,50

Kleines Hüftsteak 100g | mager | zart

Mini Burger mit Pommes Dippers 7,90

Mit 100% frischem argentinischem Rinderhack | würziger irischer Cheddar ^G | Cocktailsauce ^{G,J} | Tomaten | Sauerteigbrötchen ^{A,E,C}

3 Fischstäbchen ^{A,C,G,D}

mit Pommes Dippers 5,60

Dessert

American Cheesecake ^{G,H,C,A} 6,20

Waldfruchtspiegel

Chocolate Cake ^{G,H,C,A} 7,20

Creme brulée ^{C,G} 6,80

S T A K



Argentine Beef

Black Angus | Färse & Jungbulle | grass feed

Filetsteak 220g 29,40

Besonders mager | zart | saftig |
fein marmoriert

Rumpsteak 220g 19,20

Herzhaft | zart | feine Marmorierung

Hüftfilet 220g 19,70

Saftig | mager | zart

US Prime Beef

Black Angus X Hereford | Färse & Jungbulle | grain feed

Hanging Tender 220g (NY-Cut) 28,40

Mager | extrem zart | super saftig |
intensiver Geschmack |
das wohl beste Stück vom Rind

Ribs • Ribs • Ribs

Spareribs D, F, L, Rauch 16,80

Vom bayrischen Schwein |
mariniert mit feiner BBQ-Sauce | zart | saftig

Beef Baby backribs D, F, L, Rauch 18,90

Vom bayrischen Fleckvieh |
zart | saftig

BURGER

Pulled Meat - Burger 14,60

Pulled beef vom Black Angus Rind ^{D, F, L, Rauch} | pulled pork vom Schwein ^{D, F, L, Rauch} | Tomaten | rote Zwiebeln | BBQ-Sauce ^{L, Rauch} | Sauerteigbrötchen ^A

Classic - Burger 11,80

220g Beef Patty vom Black Angus Rind | würziger Käse ^G | Cocktailsauce ^{G, J} | Tomaten | Sauerteigbrötchen ^A

BBQ - Burger 12,80

220g Beef Patty vom Black Angus Rind | würziger Käse ^G | Bacon | rauchige BBQ-Sauce ^{Rauch, L} | Röstzwiebeln ^A | Sauerteigbrötchen ^A

Green - Burger 11,20

Avocado | rote Beete | gereifter Ziegenkäse ^G | feine Honig-Senf-Sauce ^J | Laugen Bun ^{A, E, C}

Sandwich

Beef Brisket Sandwich 13,20

Beef Brisket | würziger Käse ^G | Feigen-Senf ^L | Schmorzwiebel ^{Rauch, L} | Blattsalat | Toast ^A

Sandwich „T-Bone Style“ 12,50

Dünne Scheiben vom Hüftsteak | Blattsalat | Tomaten | Schmorzwiebel ^L | Honig-Senf-BBQ-Sauce ^{J, Rauch} | Sour Cream-Mayonnaise ^{G, C} | Baguette ^A

Ochsenfetzen Cheese Sandwich 12,80

Ochsenfetzen (5 h im Smoker gegart) | Rucola | Champignons | würziger Käse ^G | feine Dunkelbier-Senf-Sauce ^J | Baguette ^A

BEILAGEN

Country Potatoes & Sour Cream ^G 4,20

Pommes Dippers 4,20

Ofenkartoffel & Sour Cream ^G 4,20

Süßkartoffel fries & Sour Cream ^G 5,20

3 gegrillte Riesengarnelen ^D 6,90

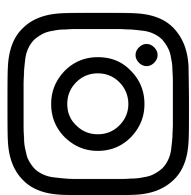
Maiskolben mit Kräuterbutter ^G 4,40

Gemischter Salat ^{J, L} 5,20

SAUCEN

Pfefferrahmsauce ^{A, G, I} 3,20

T-BONE
STEAKHOUSE.



@t_bone_steakhouse

folgt uns
#steakliebe



@T-Bone Steakhouse

Erläuterungen der
Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ koffeinhaltig, ⁴ chininhaltig, ⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁸ geschwärzt, ⁹ mit Süßungsmittel(n), ¹² Antioxidationsmittel
^A Gluten (Weizen), ^B Krebstiere, ^C Eier, ^D Fisch, ^E Weichtiere, ^F Sojabohnen, ^G Milch, ^H Schalenfrüchte, ^I Sellerie, ^J Senf, ^L Sulfite

Inhaber:

Karg GmbH & Co. Hotelbetriebs KG
Gerhart Karg | Andreas Karg
Johann-Karg-Str. 3 | 85540 Haar/Salmdorf