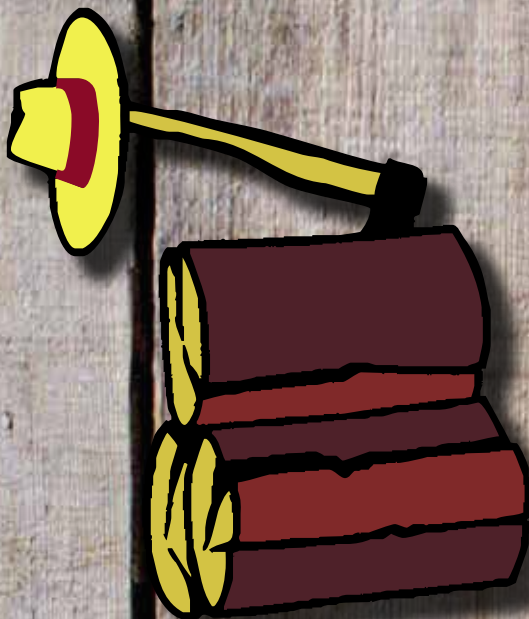




Steak-House

Inhaber: Steven Lorenz



Täglich geöffnet ab 12.00 Uhr

Karl-Marx-Str. 16 · 15230 Frankfurt (Oder) · Tel.: 0335 - 2 78 14



DEFTIGE SUPPEN

- | | | | | | |
|---|---------------------|------|---|------------------------------------|------|
| 1 | Gulaschsuppe | 6,50 | 5 | Tomatencremesuppe | |
| | | | | mit Knoblauch und Mozzarellakugeln | 7,10 |
| 2 | Zwiebelsuppe | 6,10 | | | |

KLASSIKER

- | | | |
|----|---|-------|
| 65 | Carpaccio vom Rind | |
| | mit Mandelsplittern, Blattsalate und gehobelten Parmesan an Balsamicoreme | 14,95 |
| | Garnelenpfännchen mit 10 Großgarnelen in Knoblauch-Paprikaöl gebraten | |
| | dazu knuspriges Bruschetta mit gehobelten Parmesansplittern verfeinert | 21,50 |
| | Tatar vom Rinderfilet (130 g) | |
| | mit Kapern, Zwiebeln, eingelegten Gurken und Eigelb, dazu geröstetes Brot und Trüffelbutter | 15,50 |

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|---------------------------------------|-------|
| 7 | Gebackener Camembert | | 12 | Gebackene Champignonköpfe | 9,95 |
| | mit Preiselbeeren auf Baguette | 8,50 | | mit Knoblauchdip und Holzfällerbrot | |
| 10 | Gegrilltes Putensteak | | 13 | Gebackene Black Tiger Garnelen | |
| | mit heißer Ananas auf Holzfällerbrot | 10,95 | | Holzfällerbrot und Knoblauchdip | 11,95 |
| 11 | Tomaten mit Blattspinat gefüllt | | 14 | Würzfleisch im Napf | 7,50 |
| | mit Fetakäse überbacken mit Holzfällerbrot | 9,95 | | mit Käse ⁶ überbacken | |
| 26 | Geflügelleber | | 15 | Gegrillter Käse | |
| | auf Baguette mit Zwiebelringen | 11,95 | | mit Knoblauchsoße und Holzfällerbrot | 9,50 |
| | oder mit Stampfkartoffeln | 14,95 | | Käse aus Zypem | |

SALATE UND MEHR

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 16 | Kleiner Salat | | 23 | Hirten-Salat | |
| | verschiedene frische Salate der Saison | 6,50 | | knackiger Salat mit Tomaten, Schafskäse, Oliven ⁵ und Zwiebeln | 12,95 |
| 17 | Tomatensalat | | 24 | Großer Salat "Rimini" | |
| | mit Mozzarella und Balsamicoessig | 8,95 | | mit acht gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchdressing | 19,50 |
| 18 | Großer Salatteller | | 25 | Köhler-Salat | |
| | verschiedene frische Salate der Saison | 9,50 | | knackige Salate mit zarten Lammstreifen an Knoblauchdressing | 16,95 |
| 22 | Holzfäller-Salat | | | | |
| | geschwenkte Putenbruststreifen und Champignons auf knackigem Salat | 15,95 | | | |



DEFTIGE STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

Inklusiv zu allen Steakgerichten servieren wir eine Backkartoffel mit Kräuterrahm, Holzfällerbrot und einem kleinen Salat.

Gewichtsangaben verstehen sich als Rohfleischgewicht.

30	Rumpsteak durch den Fettrand bleibt der saftige Fleischgenuss erhalten	200 g	26,95	34	Filetsteak mit Grilltomate ⁶ das zarteste von der Rindslende. Die gleichbleibende Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack.	200 g	31,95
		300 g	30,95			300 g	36,50
31	Rumpsteak „Meisterstück“ für richtige "Holzfäller"	400 g	34,95	36	Kalbssteak ein unvergesslicher zarter Fleischgenuss	200 g	28,95
						300 g	31,95
32	Hüftsteak ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule geschnittenes Steak	200 g	24,95	6	Kalbsfilet Butterzart, mager und edel im Aroma	200 g	31,95
		300 g	27,95			300 g	36,50
33	Rib-Eye-Steak gezeichnet durch das Fettague in der Mitte vom Steak, dadurch aromatisch und saftig	200 g	27,95	38	Lammsteak aus Neuseeland	200 g	25,95
		300 g	31,95			300 g	29,95
				37	Spare-Ribs Holzfäller	500 g	24,95
				29	T-Bone-Steak das Premiumstück für echte Fleischliebhaber	750 g	42,95

DIE HOLZFÄLLER SPEZIALITÄTEN

40	Zwiebelrostbraten gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln und Röster	23,50	45	Köhlerspieß zart gegrillte Fleischstücken mit Paprika, Zwiebeln, Grillwürstchen ^{3,4} , Speck, Champignons am Spieß auf feinem Gemüse, dazu Kartoffelecken	25,50
41	Holzfällersteak herzhaft eingelegte Schulter vom Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Grillspeck, Grillwürstchen ^{3,4} und Röster	24,95	46	Gebackene Lammsteaks Lammsteaks mit einer Käse-Senfkruste ^{3,4} , dazu Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten	25,95
42	Geschnetzeltes kleine zarte Fleischstreifen mit Champignonrahm und Spätzle oder Reis	19,95	461	Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Kräuterbutter, Sardellenfilets ³ , dazu Kartoffelkroketten	28,95
43	Schweinefilet überbacken mit Schafskäse dazu Pfannengemüse und Röstitaler	24,95	55	Herzhafte halbe Ente „Hausfrauenart“ mit Rotkohl und Klößen	26,95
593	Schweinesteak nach Rossini Art mit Geflügelleber, Rotweinsoße, Champignonköpfen und Kroketten	24,50			



STEAK KOMBINATIONEN

47	Zarte Putensteaks saftig gegrillt, mit Pfirsiche und zweierlei Soßen ^{1,2} , dazu Pommes frites	22,95	52	Schweinelenochen „Double“ mit frischen Rahmchampignons und Kartoffelkroketten	24,50
49	Hofmeister-Steak vom Schwein mit Kräuterbutter, Grillwürstchen, gebackenen Zwiebelringen, Bohnenbündchen, dazu Pommes frites	23,50	499	Lady-Steak 120 g Hüftsteak mit Backkartoffel, Brot und Salat	15,95
50	Steak „au four“ gegrilltes Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse ⁶ überbacken, Pfannengemüse und Pommes frites	23,50	531	Spätzlepfanne gegrillte Schweinelenochen mit Zwiebeln und gebratenen Champignons	23,50
54	Fitness-Teller gegrillte Hähnchenbrust auf Rohkostsalat, mit Kräuterrahm dazu Kartoffelkroketten	23,95	532	Rinderfiletsteak „Gorgonzola“ gegrillt an Gorgonzolasauce, mit Grilltomate, Williamsbirne dazu Käsespätzle	31,95
51	„Mixed Grill“ Kleine zarte Steaks mit feinem Pfannengemüse, Kräuterbutter, Grillspeck, Grillwürstchen ^{3,4} und Kartoffelecken	23,95	460	Kalbsteak „au four“ gegrilltes Kalbssteak mit Würzfleisch und Käse ⁶ überbacken, dazu Kroketten	28,95
			511	Rumpsteak „Strindberg“ in Ei-Zwiebel-Senföhle, mit Pfannengemüse dazu Kartoffelkroketten	26,50

EXTRA-BEILAGEN

70	Holzfällerbrot	1,50	82	Röstzwiebeln	3,50
71	Kräuterbutter	1,50	83	Pfannengemüse	3,50
72	Sauce Hollandaise ^{1,2} , Béarnaise ^{1,2} , Choron ^{1,2}	3,00	84	Feuriges Bohnengemüse	3,50
73	Kräuterrahm	3,00	85	1 Paar Bohnenbündchen	3,50
74	Rotweinsoße	3,00	86	Maiskolben mit Kräuterbutter	5,50
75	Pfeffersoße	3,00	87	Champignons ala creme	4,50
76	Pommes frites	3,50	900	Kartoffelecken	3,50
77	Kartoffelkroketten	3,50	48	Brokkoli	3,50
78	Röstitaler	3,50	123	Spinat	3,50
79	Reis	2,50		Garnele 13/15	Stück 1,70
80	Röster	3,50		Bratenjus	3,00
81	Gebackene Kartoffel mit Kräuterrahm	5,95			

¹ mit Farbstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ mit Konservierungsstoff, ⁴ mit Antioxydationsmittel, ⁵ geschwärzt, ⁶ E160 A-E251,

FISCHGERICHTE

- | | | | | | |
|----|---|-------|-----|---|-------|
| 57 | Gebratenes Wildlachssteak
in Hummersoße, auf Pfannengemüse,
dazu Kroketten | 25,95 | 324 | Duett von Lachs und Zander
auf Dillgurkengemüse an
Hummerschaumsoße, dazu Butterreis | 25,95 |
| 59 | Nudeln mit Lachs
gebraten in Zitronen-Buttersoße und
Rispentomaten | 25,95 | 505 | Zanderfilet
auf geschwenkten Kirschtomaten-
Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln | 25,95 |

FRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|---|-------|
| 540 | Tagliarinis "Pomodore"
in Tomatensoße und Parmesansplitter | 13,50 | 591 | Tomaten-Nudel-
Mozzarellagratin
in Tomatensoße | 14,95 |
| 539 | Tagliarinis
mit scharfen Peperonis in Tomatensoße
und Parmesansplitter | 14,50 | 546 | Tagliarinis "ai Gamberi"
in Hummerschaumsoße, mit in
Knoblauch gebratenen Großgarnelen
und Parmesansplitter | 20,95 |

SPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 311 | Entrecôte double - doppeltes Rumpsteak
mit frischem Tagesgemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 53,95 | 27 | Surf und Turf von Lammsteaks
und Garnelen
auf Pfannengemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 56,95 |
| 310 | Chateau briand - doppeltes Filetsteak
mit frischem Tagesgemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 59,50 | 732 | Argentina-Platte
je ein Hüftsteak, Pute, Schwein, Spare Ribs,
Grillwürstchen, Grillspeck, Pfannengemüse,
Maiskolben, Kräuterbutter,
Sauce béarnaise und Beilagen Ihrer Wahl | 48,50 |

Wagyu Rinder sind Nachkommen des original Kobe-Rindes - die Spezialfütterung macht das Fleisch sehr geschmacksintensiv und besonders zart. Es besticht durch eine gleichmäßig starke Marmorierung aber den geringsten Anteil gesättigter Fettsäuren im Vergleich zu anderen Rinderrassen.

Filet-Steak

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung gibt dem Filet seinen sanften Geschmack.



Hüft-Steak

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüft-Steak den herzhaften Geschmack.



Entrecôte

Dem Fettkern und der kräftigen Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke.



Rumpsteak

Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.



Alle Preisangaben in Euro (€) inkl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Steaks in ihrer Vielfalt

Raw

Medium
rare

Medium

Medium
well

Well
done



Garstufen von Steaks:

Steaks können auf unterschiedliche Weise zubereitet werden, wobei jede Methode ein einzigartiges Aroma und eine einzigartige Konsistenz aufweist. Grillen sorgt für ein rauchiges Aroma und eine verkohlte Kruste, allgemein unterscheidet man folgende unterschiedliche Zubereitungen:

Raw (nur kurz angebraten) - 38 °C,
Rare (innen noch zu 3/4 roh) - 45 °C,
Medium rare (im Kern noch etwas roh) - 54 °C,
Medium (im Kern rosa) - 55 bis 60 °C,
Medium well (im Kern minimal rosa) - 60 bis 65 °C
Well done (durch) - über 65 °C

Kerntemperaturen der Steaks