

HEISSER STEIN

Das Braten auf Steinen gehört wohl zu den ältesten Verfahren, um Speisen schmackhaft und gesund zuzubereiten.

Damit das Essen vom „Heißen Stein“ gelingt, legen Sie in den ersten 2-3 Minuten das Fleisch ohne zusätzliches Öl oder Fett auf den Stein und braten es ca. ein bis zwei Minuten von beiden Seiten leicht an.

Danach legen Sie das Fleisch zurück in das „Set“, schneiden sich mundgerechte Stücke ab und braten Sie es nach Belieben fertig.



SUPPE & SALATE

Bunte Blattsalate

Rohkost | Brotchip | Parmesan | Sonnenblumenkerne
wahlweise Apfel Walnussdressing oder Üarmesandressing

14€

Tagessuppe

9,5€

Spargelcremesuppe

Räucherlachs | Kräuteröl

10,5€

VOM HEISSEN STEIN

Schweinefilet „Zitronen Pfeffer“ 200g

Trüffelmayonnaise | Sourcreme | Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln | marinierte Salate

25,5€

Maishähnchenbrust „Orangen Curry“ 200g

Trüffelmayonnaise | Sourcreme | Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln | marinierte Salate

25,5€

Rumpsteak 300g „Steak Pfeffer“

Trüffelmayonnaise | Sourcreme | Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln | marinierte Salate

30,5€

Lachsforellenfilet 200g

Trüffelmayonnaise | Sourcreme | Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln | marinierte Salate

26,5€

Mariniertes Gemüse „Lemon Chilli Pfeffer“ 200g

Trüffelmayonnaise | Sourcreme | Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln | marinierte Salate

22,5€

