

DER HEISSE STEIN

Das Braten auf Steinen gehört 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. 1-2 Minuten von beiden Seiten leicht an. Danach legen Sie das Fleisch zurück in das „Set“, schneiden sich mundgerechte Stücke zu und braten alles nach Belieben fertig. Wir wünschen Ihnen heißen Genuss.

SUPPE & SALATE

Salatteller Günter's

Gurke | Tomate | Paprika | Radieschen | junge Blattsalate | Frenchdressing
12,50€

Tagessuppe

9,50€

Usedomer Fischcremesuppe

gebratene Fischfilets | feines Kräuteröl
11,50€

VOM HEISSEN STEIN

Schweinefilet "geräucherte Paprika"

Barbecue Sauce | Sour Cream | Knoblauchcreme |
Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate
200g 24,50€
150g 22,50€

Maishähnchenbrust „Orangen Curry“

Barbecue Sauce | Sour Cream | Knoblauchcreme |
Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate
200g 22,50€
150g 20,50€

Günter
CAFE & BAR

VOM HEISSEN STEIN

Rumpsteak „Steak Pfeffer“ 250g

Barbecue Sauce | Sour Cream | Knoblauchcreme | Rosmarinkartoffeln | marinierte
Blattsalate
32,50€

Steakteller „DAS AHLBECK“

(Rumpsteak, Schweinefilet und Maishähnchenbrust)

Barbecue Sauce | Sour Cream | Knoblauchcreme | Rosmarinkartoffeln | marinierte
Blattsalate
30,50€

Mariniertes Gemüse „Lemon Chili Pfeffer“ 200g

Barbecue Sauce | Sour Cream | Knoblauchcreme | Rosmarinkartoffeln | marinierte
Blattsalate
19,50€

Marinierter Tofu „Asia Style“ 200g

Barbecue Sauce | Sour Cream | Knoblauchcreme | Rosmarinkartoffeln | marinierte
Blattsalate
20,50€

Jeder zusätzliche Dip

Kräuterbutter	2,00€
Barbecue Sauce	2,00€
Sour Cream	2,00€
Knoblauchcreme	2,00€

DESSERT

Eierkuchen vom heißen Stein

Apfelmus | Zimt & Zucker | Früchte
10,50€

Günter
CAFE & BAR