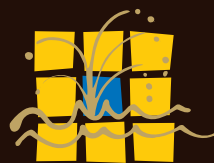


Unsere Steaks stammen aus Omaha\Nebraska in den USA

Durch die lange, freie Weidehaltung und anschließender Fütterung von Mais und Getreide, erhält das Fleisch seine feine Marmorierung und den ausgeprägten saftigen Geschmack.

Vor jedem Steak servieren wir Baguette ^A
mit Meersalzbutter ^G und Sour Cream ^{C,G,J}.

Unsere Steaks werden nicht gewürzt.
Es stehen Ihnen original Texas Steakpfeffer,
klassisch geschroteter Steakpfeffer, original Kristallsalz
aus dem Himalaya und sonnengetrocknete Meersalzpyramidenflocken,
gewonnen aus dem Indischen Ozean, zur Auswahl.



RappSoDie

Das Bad Rappenaauer
Sole- und Saunaparadies

Steakkarte



RappSoDie

Das Bad Rappenaauer
Sole- und Saunaparadies



US Roastbeef

300 g Rumpsteak mit traditionell, leichtem Fettrand, gebratenen Paprikastreifen, Kräuterbutter ^G und buntem Blattsalat.

24,⁹⁰
Euro

US Roastbeef und Meer

300 g Rumpsteak mit traditionell leichtem Fettrand, zwei gegrillten Riesengarnelen, gebratenen Paprikastreifen, Kräuterbutter ^G und buntem Blattsalat.

27,⁹⁰
Euro

US Rib Eye

300 g Entrecôte, mit markantem Fettauge, gebratenen Paprikastreifen, Kräuterbutter ^G und buntem Blattsalat.

25,⁹⁰
Euro

US T-Bone

500 g am Knochen gereiftes und serviertes Steak mit Fleischanteil vom Roastbeef und Filet, gebratenen Paprikastreifen, Kräuterbutter ^G und buntem Blattsalat.

29,⁹⁰
Euro

US Tenderfilet

250 g Tenderfilet in Tournedos geschnitten mit gebratenen Paprikastreifen, Kräuterbutter ^G und buntem Blattsalat.

25,⁹⁰
Euro

Beilagen:

Pommes Frites

Country-Kartoffelspatten

Folienkartoffel

je 3
Euro

Dips:

Sour Cream ^{C,G,N}

Barbecue ^I

Ketchup/Mayo ^{C,N}