

Essen vom Heißen Stein

Ein Vergnügen für die kalte Jahreszeit

Werden sie zu Ihrem eigenen Küchenchef und genießen sie ein besonderes Esserlebnis. Angebot gilt von November bis März und im Sommer gern im Biergarten.

Bitte wählen Sie nach Appetit und Vorliebe eine Fleischsorte. Diese wird dann für sie in rohem Zustand portioniert und zusammen mit einem 300° C heißen Granitstein serviert.

Zu allen Fleischsorten reichen wir Ihnen drei verschiedene hausgemachte Dips, Kräuterbutter, einen frischen Salat sowie eine Beilage Ihrer Wahl.

Arg. Rumpsteak

150 gr.	€ 17,50
200 gr.	€ 22,50
250 gr.	€ 25,50

Hähnchenbrustfilet

150 gr.	€ 12,50
200 gr.	€ 14,50
250 gr.	€ 16,50

Schweinefilet

150 gr.	€ 15,50
200 gr.	€ 18,50
250 gr.	€ 21,50

Schweinerückensteak

150 gr.	€ 12,50
200 gr.	€ 14,50
250 gr.	€ 16,50

Große Schlemmerplatte

350 gr. € 26,50

Eine Variation von Schweinefilet, Roastbeef, Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Speckkamm und Grillwürstchen.

Beilagen

Pommes Frites · knusprige Bratkartoffeln · Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Kartoffel-Mandelbällchen · Salzkartoffeln · Locktower Champions · Bohnen im
Speckmantel · Butter-Möhren · Paprika-Zucchini Gemüse

So wird's gemacht...

Den heißen Stein leicht salzen und das Fleisch, Fisch oder Gemüse auf den Stein legen und leicht anbraten lassen, damit die Poren sich schließen. Nach ca. 20 Sekunden alles wenden. Nun auf den Teller zurücklegen und mundgerechte Stücke schneiden. Nach Belieben auf dem Stein fertig braten (englisch, medium oder durch).

Für Sie der vollkommene Genuss! Der Letzte Bissen schmeckt noch genauso saftig, knusprig, zart und frisch wie der erste.

Bitte geben Sie keine Kräuterbutter oder Pfeffer auf den Stein.

Und keine Eile, der Stein hält seine Brattemperatur für ca. 40 Minuten.

Um eine Reservierung wird gebeten!

Guten Appetit und viel Vergnügen!

