

Essen vom Heißen Stein

Ein Vergnügen für die kalte Jahreszeit

Werden sie zu Ihrem eigenen Küchenchef und genießen sie ein besonderes Esserlebnis.

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.

<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	150 gr.	€ 14,50
	200 gr.	€ 18,50
	250 gr.	€ 21,50

<i>Schweinefilet</i>	150 gr.	€ 12,50
	200 gr.	€ 14,50
	250 gr.	€ 17,50

<i>Schweinerückensteak</i>	150 gr.	€ 10,50
	200 gr.	€ 12,50
	250 gr.	€ 14,50

<i>Hähnchenbrustfilet</i>	150 gr.	€ 10,50
	200 gr.	€ 12,00
	250 gr.	€ 13,50

<i>Große Schlemmerplatte</i>	350 gr.	€ 18,50
------------------------------	---------	---------

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

Beilagen

Pommes Frites · Bratkartoffeln · Ofenkartoffel mit Sauerrahm Salzkartoffeln · Champions · Bohnen im Speckmantel · Pfannengemüse

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 verbrennt das Fleisch nicht und hält seine Brattemperatur für ca. 40 Minuten.

Guten Appetit und viel Vergnügen!

