

Alter Landkrug



Steakwochen im « Alten Landkrug »

Flanksteak

250g mit Steakhouse-Pommes oder Ofenkartoffel,
Kräuterbaguette-/butter und Salatbeilage

28,50€

Rumpsteak « Landkrug »

250g mit Pfeffersauce dazu Butterbohnen, Kroketten und Kräuterbaguette-/butter

28,50€

Rumpsteak « Klassik »

250g mit Steakhouse-Pommes oder Ofenkartoffel,
Kräuterbaguette-/butter und Salatbeilage

26,90€

Optional beim Flank-/Rumpsteak: 100g / 7,00€ zusätzlich

Entrecôte

300g gegrillt mit kleinem Fettague dazu Steakhouse-Pommes oder Ofenkartoffel, Kräuterbaguette-/butter
und Salatbeilage

32,50€

Thunfischsteaks

200g mit weißem Bohnenpüree, gegrillte Paprikastreifen und Krebsrahmsauce dazu ein Rucolasalat mit
Kirschtomaten, Kürbiskerne, Grana Padano und Balsamicocreme

25,50€

Unser Highlight: Choco Beef von der finnischen Färsé

200g Rumpsteak dazu Steakhouse-Pommes oder Ofenkartoffel, Kräuterbaguette-/butter und dazu
ein Rucolasalat mit Kirschtomaten, Kürbiskerne, Grana Padano und Balsamicocreme

36,50€

- **Naturbelassene Aufzucht mit viel Gras aus dem eigenen Anbau auch über den Winter**
- **Tägliche Zugabe von Kakaobohnen und Schokolade geben die dunkle „Marmorierung“ und goldfarbenes Fett.**
- **Produziert wird nachhaltig in limitierter Stückzahl. Rassen sind Holstein, Ayrshire oder deren Kreuzungen.**
- **Seit 2019 ist das Fleisch aus Finnland von John „Sashi“ Nielsen amtierender „World Steak Challenge“ Gewinner.**