

"STEAKTOBER"

STEAKAUSWAHL

Rindersteaks aus eigener Herde der Wilseder Roten.

Die Tiere des VNP weiden ganzjährig auf großen Weiden im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide.

	200g	350g
Rumpsteak	22,- €	37,- €
Rip Eye	18,- €	31,- €
Hüfte	14,- €	26,- €
Filet	26,- €	48,- €

Tafelspitz vom US Beef

Für Experten: medium gegrillt, saftig, aromatisch, Fett durchwachsen, vom Biss vergleichbar mit Hüftsteak, mehr Rindergeschmack geht nicht!

ca. 250 g für 21,- €

Geflügel

Keule am Knochen vom Marensin-Huhn.

Diese Hühner leben in französischen Pinienwäldern, dadurch hat das absolut magere Fleisch eine leichte Wildgeflügelnote.

2 Keulen für 14,50 €

Heidschnuckenhäfte

VNP-Heidschnucken legen täglich bis zu 12 km zurück, wenn sie die Heideflächen im Naturschutzgebiet beweiden. Dadurch entsteht ein sehr zartes, fett- und cholesterinarmes Fleisch

ca. 220g für 18,- €

dazu gibt es: „cole slaw“ (Krautsalat mit Karotte und Knoblauchmayonnaise)

Zusätzlich wählen Sie bitte aus:

GEMÜSE

- : Speckbohnen
- : gebackener Kürbis
- : Pfannengemüse
- : Shiitake mit Knoblauch und Thymian gebraten
- : Scheiterhaufen von 3erlei Zwiebeln (Rot, Weiß, Lauch)
- : Babymais in Knoblauchbutter
- : kleiner Salat

alle Gemüsebeilagen je 3,50 €

BEILAGEN

- : hausgemachte Pommes
- : Bratkartoffeln
- : Baguette
- : Buchweizenschupfnudeln mit Käse vom Bauern

alle Sättigungsbeilagen je 3,50 €

- : getrüffeltes Kartoffelpüree 5,00 €

SAUCEN UND DIP

- : Sour Creme
- : Kräuterbutter
- : Salsa (scharf)
- : Grüne Pfeffersauce
- : BBQ Sauce
- : Knoblauchbutter
- : Gorgonzolasauce

Eine Komponente ist im Preis inbegriffen, jede weitere 1,50 €

Die Zubereitung der Steaks erfolgt im Beefar, einem Spezial-Oberhitze-Grill mit 800°C. Dadurch bekommt das Fleisch eine unnachahmliche Kruste und einen unverfälschten Röstgeschmack.