

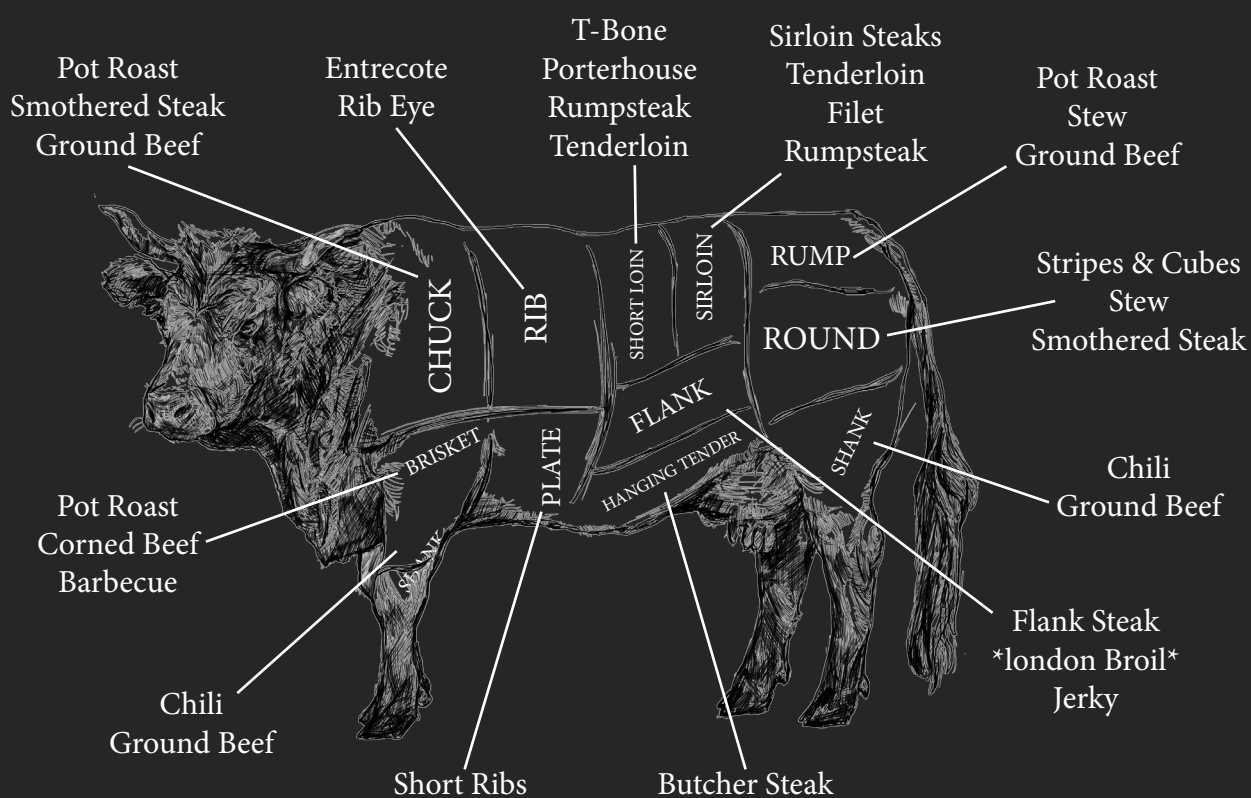


Menu

Restaurant

• STAR DRES •

BEEF-CHART



Unsere Steaks kommen von glücklichen Rindern aus dem Erzgebirge!

DIE GARSTUFEN

ENGLISH

schnelles kurzes Anbraten,
so ist ein Steak „English“

„Man kann das Steak auch kurz am Grill vorbeitragen.“

MEDIUM RARE

übersteigt die innere Fleischtemperatur nicht 45°C
und ist der austretende Fleischsaft noch dunkelrot,
so ist ein Steak „Medium Rare“

MEDIUM

Gart man ein Steak ein bis zwei Minuten länger,
wird die Kruste dicker, der Kern ist immer
noch saftig und der Fleischsaft hellrot,
so ist ein Steak „Medium“

WELL DONE

lässt man ein Steak noch länger anbraten,
wird die Kruste fest und der
Fleischsaft hell und klar,
so ist ein Steak „Durch“ oder „Well Done“

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!

Wir gestalten Ihre Festlichkeiten auch gern mit altbewährten, gut bürgerlichen Gerichten. Sprechen Sie mit unserem Service!

VORSPEISEN & SALATE

STEAKS

alle Gewichtsangaben in Rohzustand
Beilagen frei wählbar

201	KNOBLAUCHBAGUETTE PAPRIKA-LIMETTEN DIP	3,5
202	KLEINER FRISCHER BLATTSALAT ^{2,5} GURKEN, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, KIRSCHTOMATEN, BAGUETTE	4,5
203	CAESAR SALAD „SD Style“ ^{2,5} HOMEMADE PARMESANCHIP & BACON, BAGUETTE	6,5
204	große Portion	9,5
205	BEEF TATAR A LA SVEN ^{1,2} MALZBROT, KNOBLAUCH, WACHTELEI, BLATTSALAT	9,5
206	große Portion	13,5
207	FRISCHER BLATTSALAT MIT RINDERHÜFTSTREIFEN ^{2,5} GURKEN, PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN, OLIVEN, BAGUETTE	13,0
208	BLACK TIGER GARNELEN (4 STÜCK) RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, ZITRONE	12,5

240	SIRLOIN-STEAK sehr zart, saftig	200g	13,0
241		400g	23,0
242	RUMPSTEAK typischer Fettrand	200g	14,5
243		400g	27,5
244	ENTRECOTE einzigartig aromatisch	200g	15,0
245		400g	28,0
246	FILET-STEAK apart zart, saftig, feinfasrig	200g	19,0
247		400g	37,0
248	LADY'S TELLER 3 Filets á ca. 60g & 3 verschiedene Saucen		22,0
245	T-BONE STEAK (500g) Roastbeef trifft Filet, unwiderstehlich zarter Fleischgenuss		35,0

Für scharfe oder extra scharfe Sachen sprechen Sie bitte unseren Service an!

SUPPEN

GEMÜSE

210	RINDERBRÜHE PFANNKUCHENSTREIFEN, WACHTELEI	4,8
211	KARTOFFELRAHMSÜPPCHEN ^{2,5} BACON, SELLERIE, MAJORAN	5,5

250	SAISONGEMÜSE	2,5
251	KIRSCHTOMATEN & SCHALOTTEN	2,5
252	BLATTSPINAT	2,8
253	HAUSGEMACHTE RÖSTZWIEBELN	2,9

FISCH & KRUSTENTIERE

KARTOFFELN

220	REGENBOGENFORELLE KRÄUTERKARTOFFEL, GRILLGEMÜSE BUTTERSCHAUM	12,5
221	WOLFSBARSCH KARTOFFELCREME, BLATTSPINAT, MINZBUTTER	15,5
222	BLACK TIGER GARNELEN (8 STÜCK) RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, ZITRONE	18,5

260	FRENCH FRIES	2,5
261	mit Knoblauch-Rosmarin	3,5
262	mit Parmesan	3,5
266	STEAK FRIES	2,5
264	mit Knoblauch-Rosmarin	3,5
265	mit Parmesan	3,5
266	OFFENKARTOFFEL & CREAM ^{2,5}	3,2
267	BRATKARTOFFELN & SPECK ^{2,5}	3,2
268	STA“R“DRES KNOBLAUCH-KARTOFFEL-CHIPS	2,5

KLASSIKER

SAUCEN

230	VEGETARISCH WECHSELNDE GERICHTE (fragen Sie unseren Service)	8,5
231	SCHNITZEL VOM SCHWEIN BRATKARTOFFELN, ZITRONE	10,5
232	CRISPY CHICKEN WILDKRÄUTERSALAT ODER SAISONGEMÜSE	12,5
233	BBQ **STA“R“DRES** RIBS ^{1,2,10} 48 STUNDEN MARINIERT	12,5
234	0,5 METER	23,0
235	1,0 METER	34,0
235	1,5 METER	34,0

270	STEAKHOUSE-SAUCE	1,5
271	HOMEMADE BBQ-SAUCE	2,0
272	DIJONSENF-SAUCE ⁵	2,0
273	BLUECHEESE-SAUCE	2,0
274	MANGO-CHILI-SAUCE	2,0
275	WHISKY-PFEFFER-SAUCE	3,0
276	LICHTENSTEINER KRÄUTERBERGBUTTER	1,5

DESSERT

236	**STA“R“DRES BURGER** ^{1,2,3,10} (200g) SAFTIGER RINDFLEISCHPATTIE, HAUSGEMACHTES BURGERBRÖTCHEN, BBQ, SCHMELZZWIEBELN, GEWÜRZGURKE, SALAT	15,0
237	PRO RINDFLEISCHPATTIE (extra 100g)	6,0

280	CREME BRULEE VON DER TONKABOHNE	4,5
281	DREIERLEI SORBET AUF FRÜCHTEN	5,0

Auf Anfrage können Sie die Liste der Zusatzstoffe und Allergene einsehen. Bitte fragen Sie unseren Service.