



# Haus Bockey

In stilvollem Ambiente

Steak & Meer

## Argentinische Steaks



Das Beste vom Rind

Unser Steakfleisch stammt von Argentinischen Rindern mit Corona-Qualität. Das Fleisch weist eine besonders feine Verteilung des Fettes auf. Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht.

Alle Steakgerichte inklusive Salat vom Buffet.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

**englisch** = blutig gegrillt, **medium** = rosa gegrillt, **well done** = durch gegrillt

### Rumpsteak

Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack

ca. 200 g	€	22,50
ca. 300 g	€	29,50

### Filetsteak

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen kräftigen Geschmack

ca. 200 g	€	28,50
ca. 300 g	€	36,50

### Entrecôte

Dem Fettkern und der kräftigen Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke

ca. 200 g	€	21,50
ca. 300 g	€	27,50

### Kalbsteak

Die feine Marmorierung verleiht dem Kalbsteak den herzhaften Geschmack

ca. 200 g	€	21,50
ca. 300 g	€	26,50



Haus Bockey

In stilvollem Ambiente

Steak & Meer

## Argentinische Steaks

### Beilagen

Kroketten	€	3,50
Pommes frites	€	3,50
Bratkartoffeln	€	4,50
Basmatireis	€	3,50
Süßkartoffelpommes	€	4,00
Röstinchen	€	3,50
Grüne Bohnen	€	4,50
Brokkoli mit Sc. Hollandaise	€	4,50
Gemüse der Saison	€	5,50
Maiskolben	€	4,50
Folienkartoffel	€	4,50
Geschmorte Zwiebeln	€	3,50
Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln	€	4,50
Pfeffersauce	€	3,50
Gorgonzolasauce	€	3,50
Champignonsauce	€	3,50
Sc. Bearnaise	€	3,50
Kräuterbutter	€	2,50