

Steaks und Craft-Bier

alle Steaks serviert mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette
und hausgemachter BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer
- bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus der Liste rechts -

Veggie: Sellerie-Schnitzel paniert mit Frischkäse verfeinert, dazu ein Kräuterquark-Dipp	11,00 €
Plancha-Steak: Rumpsteak von der Holsteiner Färse (200 g) rosa gebraten mit feiner Knoblauchnote und gebratenem Mais-Paprika-Gemüse	19,00 €
Rückensteak vom Holsteiner Schwein– 300 g heiß aus der Pfanne mit einer Zwiebel-Dunkelbier-Sauce	16,00 €
Filetsteak von der Holsteiner Färse mit Pfeffersauce und frischem grünen Pfeffer	26,50 €
Großer 300 g-Grillspieß mit Steaks von Rind, Schwein und Pute	20,50 €

Steak – Beilagen

alle Steaks serviert mit Kräuterbutter, hausgemachtem Knobibrot
und hausgemachter BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer
- bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus der Liste unten -

Beilagen zur Auswahl:

* Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark-Dipp	4,50 €
* Gebackene Kartoffelecken	3,00 €
* Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,00 €
* Gemischter Salat	3,50 €
* Tomatensalat	3,50 €
* Gebratene Champignons mit Zwiebeln	3,00 €

! Genießen Sie ein schmackhaftes Craft-Bier !



lille-Lagerbier - regional aus Kiel 0,33 l 3,90 €
ein kaltgehopftes, unfiltriertes IPL (Indian Pale Lager)
mit 5 Aromahopfen. Beerig-fruchtige Nase mit leicht
karamelligem Körper, gut zu Burger, Steak und Käse
Stw. 13,8 ; Alk. 5,7; IBU 27



höppners Lieblingssaison 0,33 l 4,20 €
- regional aus Postfeld von Nickels Höppner, einem
motivierten Jungbrauer.
Ein helles Bier nach belgischem Vorbild, sommerlich frisch
mit leichter Zitrusnote, Bio-Gerstenmalz und Weizenmalz
besonders gut zu Fisch, Salat und Steak
Stw. 12 ; Alk. 5,3; IBU 30



Ratsherren Rotbier aus Hamburg 0,33 l 3,40 €
mit dem Aromahopfen Saphir sowie Herkules
und Hallertauer Tradition, rubinrot
perfekt zu Gegrilltem
Stw. 12,5 ; Alk. 5,2; IBU 28



Maisels & Friends Pale Ale "American Style " 0,33 l 3,70 €
das obergärige Bier aus Bayern
kaltgehopft, super süffig, frisch und fruchtig
mit Zitrusnote und karamelligem Malzprofil
sowie extra viel Hopfen
Stw. 12,3 ; Alk. 5,2; IBU 32

Stw = Stammwürze in Plato, Alk. = Alkohol, IBU = Bittereinheiten