THE GRILL

Hot Stone and more by Victor's

THE GRILL – HOT STONE AND MORE

Die **besten Cuts** vom Rind sowie Fleischspezialitäten von der Marke MEISTERFRISCH von Chefs Culinar.

In der Küche angerichtet, bereiten Sie Ihr Steak auf dem **360°C heißen Lava-Stein** direkt am Tisch zu. Schneiden Sie Ihr Steak in Tranchen und braten Sie es bis zu Ihrem perfekten Garpunkt.

Alle Steaks servieren wir **INKLUSIVE** einer Beilage Ihrer Wahl!

BEILAGEN

(nur in Verbindung mit einer Steakbestellung) — je Portion

STEAKHOUSE-FRIES	4,20
WEDGES MIT SOUR CREAM	4,20
BRATKARTOFFELN	4,00
OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK	4,80
VICTOR´S COLESLAW [e]	4,90
VICTOR´S GURKENSALAT [e]	3,90
SAISONALES TAGESGEMÜSE	4,50
KLEINER GEMISCHTER SALAT	4,50
SPECKBOHNEN	4,50
CHAMPIGNONS	4,50

BUTTER & SAUCEN

hausgemachte KRÄUTERBUTTER	2,00
KNOBLAUCHBUTTER	2,00
PFEFFERBUTTER	2,50
BBQ-SAUCE	2,80
KETCHUP	2,50
MAYONNAISE	2,50

CHIMICHURRI nach unserem Hausrezept 2,90
mit viel Petersilie, Knoblauch, Oregano, Pul Biber

Unsere Weinempfehlung

Grauburgunder QbA [t,7], trocken	0,2 l	8,20
Weingut Schneider-Pfaffmann	0,75 l	28,00
“Always enjoy life… “	0,2 l	8,20
Portugieser Weißherbst htr. [t]	0,75 l	28,00
Saale-Unstrut, Deutschland		
Primitivo “LIFILI”IGP [t,7]	0,2 l	8,50
Ampulien,Italien	0,75 l	28,00

DRY AGED RUMPSTEAK – “ROASTBEEF”

Bewusster Fleischgenuss: aus natürlicher Aufzucht. Das zarte, fein marmorierte Färsenfleisch ist sehr schmackhaft und als Steak ein Hochgenuss.

small (220g)	medium (300g)	large (400g)
26,50	37,50	46,00

DRY AGED RIB EYE – “ENTRECÔTE”

Mindestens 20-Tage in der Reifekammer am Knochen gereift, von der Färse, fein aromatisch mit dem klassischen Fettauge.

small (200g)	medium (300g)	large (400g)
25,50	34,00	43,00

FILETSTEAK WET-AGED 4/5 lbs

von der Färse…. mit nur wenig Fett, butterzart, saftig und äußerst fein marmoriert.

small (200g)	medium (300g)	large (400g)
33,00	43,00	53,00

+ SURF ‘n’ TURF

kombinieren Sie zu Ihrem Steak noch eine gegrillte Riesengarnele [s] 1 Stück 4,20 3 Stück 11,50

40 Jahre Meisterfrisch

Tiergerechte Haltung, kontrollierte Herkunft und lückenlose Rückverfolgbarkeit sind selbstverständliche Voraussetzungen für die Marke MEISTERFRISCH.

Die Eigenmarke MEISTERFRISCH steht für geschmackvolles, natürlich marmoriertes und traditionell gereiftes Färsenfleisch aus hauseigener Veredlung in höchster Qualität.

Verwendung findet ausschließlich ausgesuchtes Fleisch von der geschlachteten deutschen Färse- dem weiblichen Rind vor dem ersten Kalben.

Unsere Digestifs aus der Region

Fahner Frucht		
Obstbrand oder Himbeere	4cl	8,00
Neudietendorfer **Aromatique**	4cl	4,80
Nordhäuser **Doppelkorn**	4cl	4,50