

Essen vom Heißen Stein

- das rustikale Essvergnügen -

Brutzeln in gemütlicher Runde. Fleisch braten ganz nach dem eigenen Geschmack.

Rumpsteak	200 g	17,90 €	
Rumpsteak	300 g	20,90 €	
Rinderfilet	200 g	23,90 €	
Rinderfilet	300 g	29,90 €	
Hähnchenbrust	240 g	12,90 €	
Schweinelendchen	200 g	14,90 €	
Schweinelendchen	300 g	17,90 €	
	Rumpsteak	100 g	
RTL-Platte	Hähnchenbrust	120 g	18,90 €
	Schweinelendchen	100 g	



*Immer dabei: Salatbeilage ^{1,2,9}, hausgemachte Soßen ^{2,9}
Kräuterbutter ⁴ und unser Mühlenbrot!*

<i>Weitere Beilagen:</i>	Deftige Bratkartoffeln ³	2,50 €
	Pommes Frites	2,50 €
	Ofenkartoffel mit Sour-Cream ⁴	3,50 €

Brathinweise:

Die Natursteine werden auf ca. 270 Grad Celsius erhitzt und halten ungefähr 30 Minuten ihre Brattemperatur. Mit ein wenig Salz bestreut wird der Stein Ihnen serviert. Sie garen das Fleisch auf dem Stein ohne Fett, also ein wirklich gesundes Essen. Legen Sie das Fleisch im ganzen Stück auf den Stein und lassen es von beiden Seiten kurz braten, damit sich die Poren schließen. Schneiden Sie dann mundgerechte Stücke ab, die Sie nach Belieben wenden. Genießen Sie die fertigen Stücke mit unseren pikanten Saucen und der hausgemachten Kräuterbutter.

Achtung: Bitte keinen Pfeffer und keine Soßen auf den Stein geben, es bilden sich beißende Dämpfe!

Viel Vergnügen und Guten Appetit !