

Das Braten auf Steinen gehört zu den ältesten Verfahren, um Speisen schmackhaft und gesund zuzubereiten.

Damit das Essen vom „Heißen Stein“ gelingt, legen Sie in den ersten 2-3 Minuten das Fleisch ohne zusätzliches Öl oder Fett auf den Stein und braten es ca. 1-2 Minuten von beiden Seiten leicht an.

Danach legen Sie das Fleisch zurück in das „Set“, schneiden sich mundgerechte Stücke ab und braten Sie es nach Belieben fertig.

Wir wünschen Ihnen heißen Genuss.

SUPPE & SALATE

Bunte Blattsalate

Rohkost | Brotchip | Parmesan | Sonnenblumenkerne
wahlweise Apfel Walnussdressing oder Parmesandressing

14,00€

Tagessuppe

9,50€

Tomaten Gurken Passionsfrucht Frappé

Brotchip | Serrano Schinken

9,50€

VOM HEISSEN STEIN

Schweinefilet „Zitronen Pfeffer“ 200g

Barbecue Sauce | Sour Creme | Knoblauchmayonnaise |
Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate

25,50€

Maishähnchenbrust „Orangen Curry“ 200g

Barbecue Sauce | Sour Creme | Knoblauchmayonnaise |
Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate

25,50€



VOM HEISSEN STEIN

Rumpsteak „Steak Pfeffer“ 300g

Barbecue Sauce | Sour Creme | Knoblauchmayonnaise |
Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate
34,50€

Lachsforellenfilet 200g

Barbecue Sauce | Sour Creme | Knoblauchmayonnaise |
Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate
26,50€

Mariniertes Gemüse „Lemon Chili Pfeffer“ 200g

Barbecue Sauce | Sour Creme | Knoblauchmayonnaise |
Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate
20,50€

Marinierter Kofu „Curry Chili“ 200g

(Kofu ist eine Art Tofu aus Kichererbsen)
Barbecue Sauce | Sour Creme | Knoblauchmayonnaise |
Rosmarinkartoffeln | marinierte Blattsalate
22,50€

Jeder zusätzliche Dip

Kräuterbutter	2,00€
Barbecue Sauce	2,00€
Sour Creme	2,00€
Knoblauchmajonnaise	2,00€

DESSERT

Eierkuchen vom heißen Stein

Apfelmus | Zimt & Zucker | Früchte
10,50€

