

Unsere Starter

| | |
|---|---------------|
| <i>Bunter Blattsalat an Haus - oder Balsamicodressing</i> | 9.50 |
| <i>Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Ei und gebratenem Speck</i> | 14.50 |
| <i>Englers Cäsar - Salat Eisbergsalat mit Parmesan, Croûtons und Speck an klassischem Cäsardressing</i> | 14.50 |
| <i>Mit Trüffel mariniertes Rindsfiletcarpaccio an Steinpilzvinaigrette, gehobeltem Parmesan und kleiner Salatgarnitur</i> | 23.50 |
| <i>Traditionell angemachtes Rindstatare mit Whisky, serviert mit Toast</i> | 18.50 / 29.50 |
| <i>Saku Tuna Sashimi auf Zitrusfrüchte - Avocadosalat an Limetten - Olivenöldressing</i> | 24.50 |
| <i>Thailändische Kokossuppe</i> | 11.50 |
| <i>Vegetarische Tortillas Weizentortillas gefüllt mit Käse und Röstgemüse dazu Sauercream</i> | 8.50 |

Unsere Fleischspezialitäten

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen mit
Spinat und Baked Potatoe

Dazu unsere Haussaucen vom Buffet:
Argentinische Chimi Churrisaucen, Café de Paris, Cocktailsauce,
Currysauce, Knoblisauce, BBQ - Sauce

| | |
|---|---------------------|
| „Angus Beef“ Rindsfilet | |
| 150 g | inkl. Beilage 39.00 |
| 200 g | inkl. Beilage 45.00 |
| Nach Wunsch 300 g / 400g / 500g oder mehr | pro 100 g + 10.00 |
| Entrecôte | |
| 200 g | inkl. Beilage 42.00 |
| Surf & Turf | |
| 150 g Rindsfilet und 3 Crevetten | inkl. Beilage 47.00 |
| 200 g Rindsfilet und 3 Crevetten | inkl. Beilage 52.00 |
| 300 g Rindsfilet und 3 Crevetten | inkl. Beilage 62.00 |
| Ribeye-Steak | |
| 350 g | inkl. Beilage 51.00 |
| Lammfilet | |
| Ca. 200 g | inkl. Beilage 37.00 |
| Texas BBQ - Rindsfiletspiess | |
| 100 g | inkl. Beilage 34.00 |
| 200 g | inkl. Beilage 39.00 |
| 300 g | inkl. Beilage 49.00 |

Englers Steakhouse Menu

Saku Tuna Sashimi

auf Zitrusfrüchte - Avocadosalat an Limetten - Olivenöldressing

Thailändische Kokossuppe

Rindsfilet

Nach Wahl: 150 g, 200 g oder 300 g

Dazu servieren wir Ihnen Spinat, Baked Potatoes,
und eine Auswahl von
unseren Haussaucen à discretion
Café de Paris, Cocktailsauce, Currysauce,
BBQ-Sauce, Knoblsauce, argentinische Chimi Churrisauce,

Mandarinen - Krokantparfait mit Dörraprikosen - Muffin dazu
Feigenkompott und weisses Kaffeeglace

Menu compl.

| | | |
|---------|------|-------------|
| 4 Gänge | 75.- | 150 g Filet |
| 4 Gänge | 79.- | 200 g Filet |
| 4 Gänge | 89.- | 300 g Filet |

Pasta - und Vegetarische Gerichte

| | |
|--|-------|
| <i>Pastagericht mit gebratenen Crevetten, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln an Bouillabaissefond</i> | 28.50 |
| <i>Ragoût von Wintergemüse im Trüffel-Kartoffelpüreeering an Thymianschaum</i> | 24.50 |
| <i>Gorgonzola Ravioli mit Pastinakenschaum und Rotkohlgemüse</i> | 25.50 |

Dessertkarte

| | |
|---|-------|
| Zweierlei von der Creme brulée Vanille und Nougat dazu hausgemachtes Vanilleglace | 12.50 |
| Mandarinen - Krokantparfait mit Dörraprikosen - Muffin dazu Feigenkompott und weisses Kaffeeglace | 14.50 |
| Zitronensorbet mit weissem, rotem oder schwarzem Vodka | 12.00 |
| Hausgemachter Eiskaffee | 9.50 |
| Sorbet-Teller mit saisonalen Früchten | 13.50 |
| Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen Beerenauslese von Heidi Schröck 5 cl | 8.00 |

Fleischdeklaration

Rindfleisch *Argentinien, Irland und Australien*
Filet, Entrecôte

*Aus Weidemast Haltung
Keine Leistungsförderer
Fütterung mit Gras, Mais und Soja*

Rindfleisch *U.S.A*
Rib eye
Kann mit Hormonen behandelt werden

Lamm *Australien*

Tuna *Philippinen*

Crevetten *Thailand/ Vietnam*