



## Willkommen in Alex Steakhaus,

wo das Feuer der Leidenschaft für exzellentes Steak wieder entfacht wurde!

Nach einer dreijährigen Pause sind wir ab 17:00 Uhr täglich wieder für Sie da, um Sie mit dem besten Fleischgenuss zu verwöhnen.

Unser Fleisch stammt direkt aus unserer Region von ausgewählten Höfen in Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein sowie von den weiten Weidegründen Argentiniens.

Diese sorgfältige Auswahl garantiert nicht nur höchste Qualität, sondern auch ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bei jedem Bissen.

*Zitat unseres Küchenchefs Herrn Thomas Nagel:*

*„Wir haben unser Handwerk mit Liebe und Fleiß erlernt. Diese Kunst wollen wir täglich aufs Neue an unsere Gäste weitergeben.“*

Tauchen Sie ein in die Welt eines saftigen Rib Eye's, zarten Filets oder ein herzhaften Rumpsteaks - begleitet von einer warmen Atmosphäre und unserem freundlichen Service.

**Wir freuen uns auf Sie.**

Ihr Steakhaus Team



## Vorweg

### Tatar

- unter Rauch -

BIO-Weiderind (Pommerscher Weidegrund Hohendorf)  
Kapernapfel | Schalotte | Gewürzgurke | Senf | Sardelle | Eigelb<sup>Ⓞ</sup>  
Wildkräuter | Olivenöl | Aceto Balsamico  
16.50

### Bruschetta

Kräuter-Knoblauch-Ciabatta | Tomatenconfit | Olivenöl | Zwiebel | Knoblauch | Parmesan  
10.50

### Carpaccio

Rinderfilet mariniert | Sauce Cipriani | Wildkräuter | Zitrone | Parmesan<sup>(g)</sup>  
16.00

### Garten Bowl

Wildkräutersalat | Kirschtomaten | Radieschen | Paprika | Salatgurke  
Croutons | Kresse | Dressing  
12.50

## Dazu empfehlen wir:

### 5 Garnelen<sup>(b)</sup>

12.00

### Gebackene Hähnchenbruststreifen<sup>(a,c)</sup>

10.00

## Suppenfavorit

### Kartoffel-Buttermilch-Süppchen

- Jagen am Peenestrom -

Wildknacker | Schmand

8.50



## Beliebte Fleischalternativen

### Lachs

- Ursprung Norwegen -

Filet | Whiskey-Honig-Glasur | Lauch | Karotte | Linguine  
26.50

### Grüner Garten

Buntes Gartengemüse | Kirschtomate | Gartenkräuter | Sprossen | Kresse  
Backkartoffel | Kräuterquark  
21.50

## Steakhouse Burger Station

### Cheeseburger (220 g)

Australischer Rindfleischpattie

- Grain fed -

Burgerbun | Burgersauce | Romana | Tomatensalsa | Gewürzgurke | Cheddar  
Rustikale Fritten  
23.00

### Classic Burger (220g)

Australischer Rindfleischpattie

- Grain fed -

Burgerbun | Burgersauce | Romana | Tomatensalsa | Gewürzgurke  
Rustikale Fritten  
22.50

### Chicken Burger

Hähnchenbrust

Burgerbun | Burgersauce | Romana | Tomatensalsa | Gewürzgurke  
Rustikale Fritten  
19.50



## Unsere Preussenhof Steak Menüs

### Rinderfilet 200 g

- Norddeutsche Färsen -

Das Beste Stück vom Rind

38.00

### Rumpsteak 200 g

- Bio zertifiziert -

klassisch geschnitten aus dem Rinderrücken

32.00

### Hüftsteak 200 g

auf Argentinien Weiden gereift, meisterlich zugeschnitten

27.00

### Kikohhähnchenbrust 250 g

- Paderborner Land -

25.00

### Grillteller 300 g

Susländer Schweinefilet | Hüftsteak | Hähnchenbrust

28.00

### Rib Eye Steak 300 g

- Bio zertifiziert -

auf Pommerscher Weide gereift

36.00

Dazu reichen wir Backkartoffel | Kräuterquark<sub>(g)</sub> | Kräuter-Knoblauch-Ciabatta

## Beilagen-Empfehlungen:

Beilagensalat	7.00	handgemachte Kartoffelspalten
Rustikale Fritten	6.00	Kräuterquark
Kräuter-Knoblauch-Ciabatta	4.00	6.50
Pfannengemüse	5.00	Kräuterbutter
		2.00
		Kräuterquark
		4.50



## Besonderer Genuss am Schluss

### Schokolade Hoch 3

Küchlein | Eis | Mousse | Erde | Sauce  
14.00

### Birne Helene

Pochierte Birne | Mandelcrunch | Schokoladensauce | Vanilleeis  
12.00

### Rockslide

Brownie | Joghurteis | Bourbon Vanillesauce  
12.00

## Kinder und nur für Kinder

### „Spongebob“

#### Schnitzel vom Kalb

Karotten | hausgemachter Kartoffelstampf  
9.50

### „Susi“

Kurze Röhrennudeln | Tomatensauce  
6.50

### „Strolch“

Kurze Röhrennudeln | Bologneser Fleischsauce  
8.00

### „Käptn Blaubär“

Panierte Fischstäbchen | Karotten | hausgemachter Kartoffelstampf

7.50

Möchten sie als Erwachsener eins dieser Gerichte,  
so bereiten wir Ihnen gerne dementsprechend eine Erwachsenenportion zu.