



Paladin

DAS RESTAURANT

GRILLABEND

immer donnerstags ab 18.30 Uhr

Wir haben eine tolle Grillauswahl für Sie vorbereitet mit...

I. **Zur Begrüßung! *starter/ appetizer***

Kleiner Salatteller
small salad plate

Oder/or

Vorspeisenteller
mixed appetizer plate

II. **Frisch vom Grill Buffet: */main course from the grill***

Rinderhüftsteaks, Putenmedaillons, marinierte Schweinesteaks,
in der Folie gegarter Fisch & verschiedene Würste

beef, pork and poultry steaks/ foil wrapped fish/ selection of sausages

dazu vom Buffet

unsere Dips

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

Sour Cream Dip

American Wedges

Smokey BBQ Sauce

Mediterranes Gemüse

Kräuterbutter

rosemary potatoes/ wedges

sour cream/ smokey BBQ sauce

grilled Mediterranean vegetables

herbal butter

Falls Sie einen besonderen Wunsch haben, dann kontaktieren

Sie bitte unser Service Team. Wir sind gerne für Sie da!



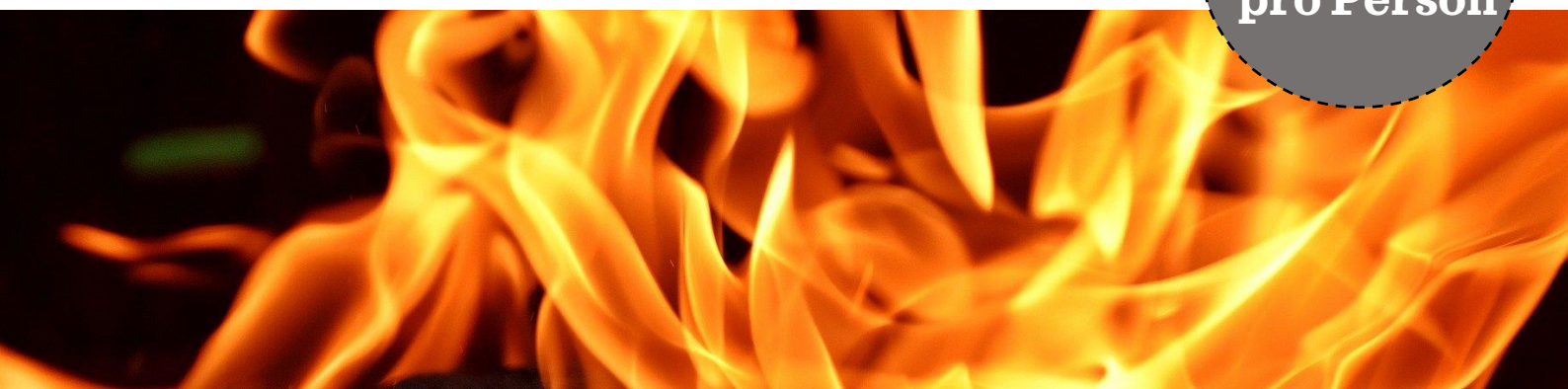
Follow us on
Instagram

Mehr Infos zu unseren Veranstaltungen & Events

[queens_hotel_pforzheim](https://www.instagram.com/queens_hotel_pforzheim)

finden Sie unter www.queens-pforzheim.de

**29.00 €
pro Person**



Paladin

DAS RESTAURANT

... unsere Steakkarte

Hier sind wir Feuer und Flamme für Sie!

Argentinisches Rinderrückensteak Argentinian Beef-Steak	ca. 200 g	21 €
T-Bone Steak German T-Bone Steak	ca. 400 g	27 €
Grillvariation kleine Steaks von Rind / Schwein / Pute mit gebratenem Speck Small steaks of beef / pork / turkey with roasted bacon	ca. 300 g	20 €
Rib Eye Steak (nach Verfügbarkeit) vom Rind aus der Region	ca. 400 g	24 €
Gebratenes Putensteak turkey steak	ca. 200 g ca. 300 g	13 € 16 €

Zu Ihrem Steak servieren wir gerne eine der folgenden Soßen:

Served with one of following sauces:

- **Pfefferrahmsoße** / pepper-cream-sauce 1, 2, 11
- **Rauchige Bourbon Barbecue-Soße** / smoked Bourbon BBQ sauce 1, 2, 4, 6, 11
- **Kräuterbutter** ⁶ / herbal butter
- **Knoblauch-Dip** ⁶ / garlic dip

Als Beilage empfehlen wir:

In addition, we recommend:

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip⁶
Baked potato with sour cream dip
4.50 €

Gegrilltes Gemüse
grilled vegetables
6 €

Pommes Frites oder Wedges
French Fries or Wedges
5 €

Saisonaler Salatteller ^{5,9,11}
Seasonal side salad
6 €

Weinempfehlung: "Steak trifft Wein"

BESCHREIBUNG:

Rebsorten: Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos und Spätburgunder.

PASST ZU STEAK und ist DER GENUSS für

Freunde vollmundiger, kräftiger und betonter Rotweine.



CHARAKTERISTIK:

Tiefdunkel. Intensiver Duft nach dunklen Waldfrüchten, Kirschen und Pflaumen.

0,2l zu 4,90 €

0,7l zu 23,00 €

Mehr Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Speisekarte.