

## UNSERE HIGHLIGHTS

<b>800 Chateaubriand Dry Aged - Classic</b> Das beste Stück vom Rinderfilet serviert auf Karffelselleriepüree, Grillgemüse und Rotweinsauce	<b>33,90</b>
<b>801 Surf &amp; Turf</b> frisches Argentinisches Rinderfilet und zwei Black Tiger Garnelen, serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse und Sauce Bernaise	<b>33,90</b>
<b>802 Frisches Norwegisches Lachsfilet vom Grill</b> serviert auf Kartoffelselleriepüree mit Blattspinat und einer cremigen Zitronen-Butter-Sauce	<b>24,50</b>
<b>803 Tomahawk Steak vom Duroc - Schwein</b> (ca. 350g) Herkunft: Spanien   Premium Qualität dank feiner Marmorierung und Freilandhaltung serviert mit Pommes frites, Grillgemüse und Pommery-Senf	<b>29,90</b>
<b>804 Frisches Wildfang Zanderfilet</b> Arosiert in der Pfanne serviert auf Spinatrisotto und einer cremigen Zitronen-Butter-Sauce	<b>24,90</b>
<b>805 Chateaubriand Dry Aged - by GFO</b> Das beste Stück vom Rinderfilet verfeinert mit Parmesan und Balsamico-Dressing, dazu Pommes frites und Grillgemüse	<b>32,90</b>
<b>806 Neuseeländisches Lammkarree</b> in Kräuterkruste (ca. 300g) serviert mit Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse und Rotweinsauce	<b>34,90</b>