



HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

Freitag & Samstag

Wie grille ich auf dem heißen Stein?

*Das Fleisch wird nach ein paar Sekunden gewendet.
Sie schneiden sich nun, Stück für Stück, mundgerecht ab
und grillen jeden Bissen einzeln.*

*Je dicker die Stücke, um so roher bleibt das Fleisch.
Sie grillen wie Sie es haben möchten, englisch, medium oder durch.
Zum Schluss, stippen Sie das Fleisch in eine Sauce.
Uns bleibt nur noch, Ihnen einen „Guten Appetit“ zu wünschen!*

		€
<i>Schweinerückensteak</i>	200g	21,40
<i>Schweinerückensteak</i>	250g	23,60
<i>Rumpsteak</i>	200g	29,80
<i>Rumpsteak</i>	250g	33,40
<i>Filetsteak</i>	200g	31,90
<i>Filetsteak</i>	250g	35,90
<i>Kinderteller</i>		20,80
<i>Neandertalerplatte für 2 Personen</i>		58,80

*Dazu reichen wir Ihnen:
Salate der Saison, diverse Saucen – Baguette Brot*

Beilagen:

	€
<i>Pommes Frites</i>	4,40
<i>Salzkartoffeln</i>	4,40
<i>Berner Rösti</i>	4,90



-Inklusivpreise-

*Hotel Forellengasthof Waldeck
Mühlsteige 33
Telefon: (07451) 3880
www.forellengasthof-waldeck.de*

*Diana Falkenstein – Pfefferkorn
72160 Horb -Isenburg
info@forellengasthof-waldeck.de*