



HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK



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	15,80
<i>Schweinerückensteak</i>	250g	16,80
<i>Rumpsteak</i>	200g	19,70
<i>Rumpsteak</i>	250g	20,80
<i>Filetsteak</i>	200g	21,60
<i>Filetsteak</i>	250g	22,70
<i>Kinderteller</i>		15,40
<i>Neandertalerplatte für 2 Personen</i>		40,80

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

<u>Beilagen:</u>	€
<i>Pommes Frites</i>	3,90
<i>Kroketten</i>	3,90
<i>Salzkartoffeln</i>	3,90
<i>Berner Rösti</i>	4,30



-Inklusivpreise-

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

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