**STEAKS & GRILLED FISH**

**ZU DEN GRILLGERICHTEN REICHEN WIR FOLGENDE BEILAGEN**

**GRILLED STEAKS GRILLED FISH**  
French-Fries & Wildkräuter Papaya Salad Kanarische Kartoffeln & Greek Salad

**US-NEBRASKA „ALBERS GOLD LABEL STEAKS“**

…AUCH PERFEKT FÜR ZWEI PERSONEN ZUM TEILEN

**39 €**

**89 €**

**75 €**

**99 €**

**129 €**

**FILET 200 g**

**300 g 55 €**

Zart marmoriertes Filet

**BONDI-CLUBSTEAK 600 g**T-Bone mit großem Rumpsteak-anteil am Knochen gegrillt

**RIB EYE 330 g**

**450 g**

Hoch & dick geschnitten, zartschmelzend gegrillt

**CHATEAUBRIAND 500 g**

Der beste Filet-Cut, „rare“ gegrillt

**TOMAHAWK-STEAK** pro 100 g **22 €**mit Hennessy am Tisch flambiert 1.2 kg

**GRILLED FISH**

**36 €**

**32 €**

**49 €**

**Tagespreis   
ab 150 €**

**128 €**

**DORADE ROYAL**

Ganze Dorade gegrillt, ca. 400 g

**CRISPY FORELLE**

Vollständig entgrätete Lachsforelle, kross ausgebacken

**TUNA CENTER CUT „RARE“ GEGRILLT**Pazifischer Yellow-Fin Tuna, „hoch geschnitten“

**GRILLED FISH FOR TWO**

… exklusiv am Tisch filetiert

**LOUP DE MER 1.400 g**Wolfsbarsch in der Salzkruste gegart, für zwei bis drei Personen

**SEEZUNGE 800 g**Goldbraun in Butter gebraten