

Special *Special*

Chateaubriand

Der Klassiker, live tranchiert für Sie
im Restaurant Gabbiano



Für die Monate Oktober bis März bereitet unser Küchenchef Karsten Wettberg für Sie den Klassiker Steak à la Chateaubriand ganz exklusiv zu.

Laut Larousse Gastronomique wurde dieses Gericht von dem persönlichen Koch Chateaubriands erfunden, während der Schriftsteller in London lebte. Dabei handelt es sich jedoch vermutlich um eine Legende. Das Steak à la Chateaubriand ist ein doppeltes Rinderfilet, das ca. 400 – 600g wiegt.

Der Klassiker im Restaurant Gabbiano:

Rinderfilet Chateaubriand ~450g für Sie am Tisch tranchiert,
dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln | Grillgemüse | Sauce Béarnaise

♥ Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ohne Voranmeldung möglich

① Buchbar ab zwei Personen

Rinderfilet Chateaubriand für zwei Personen	€ 72,00
+ Suppe als Vorspeise, Essenz von Waldpilzen	€ 82,00
für Halbpensionsgäste Rinderfilet Chateaubriand ohne Suppe	kostenfrei

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.