

Special *Special*

Chateaubriand

Der Klassiker, live tranchiert für Sie
im Restaurant Gabbiano



Für die Monate Oktober bis März bereitet unser Küchenchef Erik Schmidt 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 ~600g für Sie am Tisch tranchiert,
dazu servieren wir Ihnen Süßkartoffelpüree | Sojabohnenkerne | Balsamico Jus

♥ Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ohne Voranmeldung möglich

📍 Buchbar ab zwei Personen

Rinderfilet Chateaubriand für zwei Personen	€ 80,00
+ Suppe als Vorspeise, Essenz von Waldpilzen	€ 90,00
für Halbpensionsgäste Rinderfilet Chateaubriand ohne Suppe	€ 15,00