



Bachelles Restaurant im Kräutergarten

Steaks gegrillt vom Beefer

Der Beefer !

Was ist das eigentlich?

Der Beefer ist ein neuartiger Grill mit extremer Oberhitze (800° Grad Celsius)

Vorteile des Beeferns:

*Durch die hohe Temperatur wird beim Gargut sofort alle Poren verschlossen, und es entsteht eine leichte Karamell- oder Röstschrift. (gut für den Geschmack)
Weiterhin bleibt der Fleischsaft im Gargut. (das Fleisch bleibt schön saftig)*

*Durch die Oberhitze tropft auch kein Fett, wie bei herkömmlichen Grills, in die Glut und verbrennt- dadurch kommt es auch **nicht** zu den unangenehmen und auch giftigen (krebserzeugenden) Stoffen.*





Bachelles Restaurant im Kräutergarten

Starters:

Bayrischer Obatzten auf Baguette 4,90 €
Käsespezialität mit Butter und Gewürzen

Kräutergarten Anti Pasti Teller 6,90 €
*mediterranes Gemüse in Olivenöl-Knoblauch
mariniert, Baguette*

Steaks

wählen Sie zu unseren Steaks folgende Beilagen aus:

- Steakhouse Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelwedges,
Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sauerrahm,
Kräuterbaguette*
- Grilltomate, bunter Salatteller, Pfannengemüse, Zwiebeln*
- American Style BBQ Butter** (mit Knoblauch, Honig, Paprika),
French Style Butter (mit Rosmarin, Senf, Zitrone),
Italien Style Butter (mit Rucola, Parmesan, Mandeln, Knoblauch
Oliven
Cafe-de-Paris-Butter*

American Beef

Rindernackensteak ca. 400 Gramm 17,90 €
mit Beilagen

Argentinisches Weiderind

Entrecote ca. 180 Gramm 14,90 €
ca. 300 Gramm 19,90 €

Rumpsteak ca. 180 Gramm 15,90 €
ca. 300 Gramm 20,90 €

2 Medaillons vom **Rinderfilet** ca. 200 Gramm 22,90 €