

RESTAURANT

850°C[®]

STEAKS & MEHR

Unsere kleinen Köstlichkeiten

servieren wir von 12 – 16 Uhr

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

„850°C Currywurst“

aus 180 g Meisterbrät mit pikanter Currysauce und knusprigen Kartoffel-Dippers

Hakims bester Burger

aus 200 g Rindfleisch mit Spiegelei, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln, Salat, Speck, aromatischem Käse, pikantem Dip und knusprigen Kartoffel-Dippers

Club Sandwich mit Putenbrust

mit Tomate, Bacon, Ei, pikantem Dip und knusprigen Kartoffel-Dippers

KLEINE SPIESSE

2 kleine gegrillte Rinderspieße auf einem bunten Salatbouquet

mit Paprika, Zwiebeln, Chorizo, Speck, Aioli und knusprigen Kartoffel-Dippers

2 kleine zarte Putenspieße auf einem bunten Salatbouquet

mit Paprika, Zwiebeln, Chorizo, Speck, Aioli und knusprigen Kartoffel-Dippers

2 kleine Lachsspieße auf einem bunten Salatbouquet

mit Paprika, Zwiebeln, Chorizo, Speck, Knoblauch-Baguette und Knoblauch-Dip

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen

Elsässer Art – der Klassiker

belegt mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und Schnittlauch

Flammkuchen

vegetarischer Genuss

belegt mit Hirtenkäse, Peperoni, Crème fraîche und Schnittlauch

Flammkuchen

verführerisch süß

belegt mit Apfel, Zimt, Rosinen und Crème fraîche

Unsere 850°C Steaks und mehr leckere Gerichte finden Sie in der Abendkarte

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei eventuellen Unverträglichkeiten und Allergien beraten wir Sie gerne!

Kurpromenade 54 | 23743 Grömitz | www.850-grad.de | Reservierungen unter +49 45 62 - 20 64 898



EIN GRUSS AUS DER KÜCHE

Lieber Gast,

ich bin immer auf der Suche nach dem besonderen Geschmackserlebnis. Es ist mein Anspruch, Steaks und andere Grillgerichte mit größter Perfektion und Leidenschaft zuzubereiten. Dazu habe ich aus den USA einen original Southbend-Grill importiert, auf den ich unglaublich stolz bin.

Durch die hohe Temperatur von 850 °C ist ein Southbend-Grill nicht nur schnell, sondern sorgt auch für eine optimale Fleischqualität. Die Poren schließen sich unmittelbar zum Beginn des Grillprozesses, das Fleisch bleibt innen saftig und zart, es entsteht außen eine feine, nahezu karamellierte Kruste.

Ich hoffe, dass meine Leidenschaft für Geschmack Sie ansteckt.
**Kommen Sie wieder – unsere 850°C Steaks und mehr leckere Gerichte
finden Sie in der Abendkarte.**

Ihr Hakim Abazi
Gastgeber & Seele von 850°C

