

Riad-Restaurant wird zum Grillraum

Mediterrane Küche wird durch Steaks erweitert

CASTROP-RAUXEL. Das Riad-Restaurant, Wartburgstraße 281, strebt Neuem entgegen. Mediterrane Genüsse werden mit Steaks erweitert.

Kulinarische Reisen beeinflussen jetzt auch die neue Karte des Lokals. Mitte März ist aus dem „Riad Restaurant“ deshalb der „Riad Grillroom“ geworden. „Seit Mai 2012 recherchierten wir an unserer Konzepterweiterung und nach ausgiebigen Reisen, die wir mit Suchen, Probieren und Testen verbracht haben, sind wir uns sicher nun für unsere Gäste die Ergebnisse von perfekten Fleischspezialitäten bieten zu können“, sagt Fares Sealiti, Geschäftsführer des Riad.

Zusätzlich zum traditionell marokkanischen und dem saisonal mediterranen Angebot gibt es jetzt auch Fleischspe-



Im Restaurant Riad ist man stolz auf den neuen Grillbereich.

Foto Restaurant Riad

zialitäten. „Steak ist nicht gleich Steak, das ist uns sehr schnell klar geworden“, aus diesem Grund hat man für das Angebot versucht, nur das

Beste herauszufiltern: Spezielles Deutsches 4xD Platinium Rindfleisch, das ausschließlich in Deutschland geboren, gewachsen, geschlach-

tet und zerlegt wurde. Dieses Rindfleisch weist eine Marmorierung auf, die eigentlich nur aus Übersee bekannt sei.

Zum anderen wurde das Angebot mit Prime Qualität von US-Beef, Australischem Wagyu Fleisch und Schweinekoteletts von einer besonderen Livar Schweinerasse aufgestockt.

Für die Zubereitung wird ein Indoor-Holzkohle-Grill benutzt. Dieser ermögliche das Grillen auf aromatischer Holzkohle – gesund, aufgrund eines patentierten Grillrost-Systems, ohne jeglichen Fettbrand. So sei es unmöglich, dass Fleischsaft, Fett oder Marinaden des Grillgutes in die Glut gelangen.

Zudem werde im April ein eigener „Beef Club“ eröffnet, der Informationen zum Thema Fleisch liefern soll.