

Midtown Grill: Exklusiver Holzkohleofen X-Oven

Das Restaurant Midtown Grill im Berlin Marriott Hotel am Potsdamer Platz serviert Fleischspezialitäten exklusiv aus dem deutschlandweit einzigen Holzkohleofen „X-Oven“ und bietet Grillaromen zu jeder Jahreszeit. Bei einer Temperatur von 400 Grad Celcius werden edle Fleischsorten in dem Ofen aus italienischer Manufaktur gegart und in der offenen Showküche zubereitet. Dank der Technologie des exklusiven Holzkohleofens erhalten die Steaks einen typischen Eigengeschmack mit rauchiger Note. Küchenchef Thomas Czerwionke und sein Team haben das irische Rib-Eye, das T-Bone und das Tomahawk Steak für die besondere Grillmethode für authentischen Grillgeschmack ausgewählt.

 www.midtown-grill.de