

APPETIZER & SALAD / VORSPEISE & SALAT

Shrimp Cocktail Martini LE 370.00

Traditional shrimp cocktail served in a martini glass with lemon & cocktail sauce
Traditioneller Shrimpscocktail serviert im Martiniglas mit Zitrone & Cocktailsauce

Greek Salad / Griechischer Salat LE 230.00

Fresh crunchy greens, bite sized succulent sweet peppers, cucumbers, sun ripened tomatoes, olives, feta cheese, red onions all tossed with a traditional Greek dressing

Knackfrischer grüner Salat, mundgerechte saftige Paprika, Gurken, sonnengereifte Tomaten, Oliven, Feta Käse, rote Zwiebel, alles verfeinert mit einem traditionellen Griechischen Dressing

Ran Fried Haloumi / In der Pfanne gebratener Haloumi LE 160.00

Haloumi cheese served over a bed of sliced tomatoes
Haloumi Käse serviert auf einem Bett aus Tomatenscheiben

Chefs Salad / Chefs Salat LE 250.00

Fresh market greens, ripe tomatoes, hard cooked eggs, Swiss & cheddar cheese, julienne of smoked beef & turkey with Thousand Island dressing

Frischer grüner Marktsalat, reife Tomaten, hart gekochte Eier, Schweizer & Cheddar Käse, Streifen von gerauchertem Rind & Truthahn mit Thousand Island Dressing

SOUP/SUPPE

Cream of Tomato Soup / Tomatencremesuppe LE 160.00

Fresh tomatoes blended into a rich creamy soup

Frische Tomaten vermengt zu einer reichen cremigen Suppe

Soup of the Day / Tagessuppe LE 160.00

Please ask your service team for today's feature

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach dem Tagesangebot

MAIN COURSE / HAUPTSPEISE

All main courses are served with rice or baked jacket potatoes and all the trimmings;
sour cream, butter, green onions, crisp beef bacon bits & golden sweet corn

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder gebackenen Ofenkartoffeln und allen Beilagen serviert;
Sauce crême, Butter, grüne Zwiebel, knusprige Rinderspeckstückchen & goldener Zuckermais

Grilled Argentinean Beef Brochette / Gegrillter Argentinischer Rinderspiess LE 850.00

Imported aged Argentinean beef tenderloin cubes skewered with onions, peppers, tomatoes & mushrooms, marinated in a special blend of BBQ spices & grilled over charcoal

Würfel von importierter gut abgelagerter Argentinischer Rinderleiste am Spieß mit Zwiebel, Paprika, Tomaten & Pilzen, mariniert in einer speziellen Mischung aus BBQ Gewürzen & über Holzkohle gegrillt

BBQ Lamb Chops / BBQ Lammkoteletts LE 710.00

Australian spring lamb chops marinated with garlic, rosemary & olive oil and then flame grilled

Australische Frühlingsslammkoteletts mariniert mit Knoblauch, Rosmarin & Olivendl und dann über offenem Feuer gegrillt

BBQ Veal Cutlets / BBQ Kalbskoteletts LE 850.00

Succulent veal cutlets marinated with lemon, olive oil & garlic, flame broiled over charcoal

Saftige Kalbskoteletts mariniert mit Zitrone, Olivendl & Knoblauch, über Holzkohlenfeuer gebraten

South Western BBQ Chicken / Southwestern BBQ Hähnchen LE 480.00

Half a chicken marinated in Southwestern BBQ spices, cooked slowly over searing hot charcoal till juicy on the inside & crispy on the outside

Halbes Hähnchen mariniert in Southwestern BBQ Gewürzen, langsam über glühender Holzkohle gegart bis es innen saftig & aussen knusprig ist

Chicken Brochette / Hähnchenspiess LE 500.00

Tender chicken breast cubes marinated in a blend of herbs & spices, basted with BBQ sauce, slow cooked over the grill

Zarte Hühnerbrustwürfel mariniert in einer Mischung aus Kräutern & Gewürzen, mit BBQ Sauce begossen, langsam über dem Grill gegart

Vegetable Shashlik / Gemüsespiess LE 260.00

For the vegetarians, Haloumi cheese skewered on a brochette with onions, sweet peppers, tomatoes & mushrooms, marinated in yoghurt & spices, cooked over charcoal

Für die Vegetarier, Haloumi Käse am Spieß mit Zwiebel, Paprika, Tomaten & Pilzen, mariniert in Joghurt & Gewürzen, über Holzkohle gegart

DESSERT / NACHSPEISE

Freshly Baked Apple Pie à la Mode / Frisch gebackener Apfelkuchen LE 185.00

Served warm with vanilla ice cream

Warm serviert mit Vanille Eiscreme

Baked Peaches Amaretti / Gebackene Pfirsichmakronen LE 200.00

Baked stuffed peaches with almonds & served warm with caramel sauce

Gebackene gefüllte Pfirsiche mit Mandeln & warm serviert mit Karamelsauce

Rich Dark Chocolate Mousse / Reiches Dunkles Schokoladenmousse LE 170.00

Served in a martini glass, with pistachio macaroons

Serviert im Martiniglas, mit Pistazienmakronen

Sliced Seasonal Fresh Fruit Platter / Aufgeschnittene Frische Früchteplatte der Saison LE 200.00

An array of exotic sliced seasonal fresh fruits

Eine Auswahl an exotischen, aufgeschnittenen, frischen Früchten der Saison

ENHANCEMENT / ZUSÄTZLICHE SPEZIALITÄT

Enhance your BBQ experience with any of the following

Bereichern Sie Ihre BBQ Erfahrung mit einer der folgenden Auswahlen

Prime Australian Beef / Bestes Australisches Rind LE 930.00

300 gram New York Cut Strip Steak with our signature spice rub, char-grilled to seal the flavors

300 Gramm New York Cut Stripsteak mit unserem charakteristischen Gewürz eingerieben, vom Holzkohlengrill, um die Aromen zu verschliessen

BBQ Jumbo Shrimps or Garlic Shrimps / BBQ Riesengarnelen oder Knoblauchgarnelen LE 1300.00

Succulent jumbo shrimps from the Red Sea marinated with olive oil, herbs & lemon & skewered on a rosemary or sauteed in garlic butter with lemon & parsley

Saftige Riesengarnelen aus dem Roten Meer mariniert mit Olivendl, Kräutern & Zitrone & Rosmarin am Spieß oder in Knoblauchbutter in der Pfanne gebraten mit Zitrone & Petersilie

Baron Signature Cuisine

Our culinary experts prepare these recipes using only the freshest available ingredients from the market to create natural and nutritious food.

Baron signature cuisine enhances our guests well being & health.

© Baron specialties 🌿 Vegetarian © Low cholesterol © Low sodium

Prices are indicated only for non "Premium All Inclusive" guests,

except for enhancement items, prices will apply for all guests
All prices are in Egyptian pounds and inclusive of applicable taxes and 12% service charge

Baron's charakteristische Küche

Unsere kulinarischen Experten bereiten diese Rezepte zu, indem sie nur die frischesten verfügbaren Zutaten vom Markt verwenden, um natürlich und nahrhaft ausgeglichene Speisen herzustellen.

Baron's charakteristische Küche steigert das Wohlbefinden & die Gesundheit unserer Gäste.

© Baron Spezialitäten 🌿 Vegetarisch © Cholesterinarm © Natriumarm

Preise gelten nur für nicht "Premium All Inclusive" Gäste, ausser für die Angebote der Zusätzlichen

Spezialität gelten die Preise für alle Gäste
Alle Preise sind in Ägyptischen Pfund und inklusive vorgeschriebener Steuern und 12% Bedienungsgebühr