





Unser Konzept

In unserem Konzept **REDO 800 GRAD** wird hochwertiges Prime Beef Rindfleisch nicht nur gegrillt, sondern auf besondere Weise „gebeeft“. Die Temperatur von 800 Grad steht für Prime Beef aus den besten Rinderherden weltweit, ausgewählt und zugeschnitten von unseren erfahrenen Fleischmeistern.

Unsere Steaks durchlaufen einen **sorgfältigen Trockenreifungsprozess von 40 Tagen**. Dieser Dry-Aging-Prozess verleiht den stark marmorierten Steaks ihre **Spitzenqualität**. Die Zubereitung in einem **Ofen, der auf 800 Grad** erhitzt ist, bringt die typischen Aromen des Fleisches optimal zur Geltung. Nur dieser spezielle Ofen kann die Flammen so einfangen und konzentrieren, dass sie die hohe Temperatur erreichen.

Während der Garung im **BEEFCRAFT** schmelzen die Proteine und verteilen sich gleichmäßig auf der Oberfläche des Fleisches. Die intensive Hitze von 800 Grad verleiht den Steaks einen einzigartigen Charakter, der sich durch Saftigkeit und Zartheit sowie eine karamellig anmutende Kruste auszeichnet.

Spritz Drinks

Frisch, spritzig und handgemixt.
Der perfekte Einstieg in den Abend.

Lili Loves You

Limoncello Spritz: Sonnig süß zitronig und pures Urlaubsgefühl im Glas.
Mit Limoncello, Prosecco, Soda und frischer Zitrone 0,7,5

Hug Me Baby

Hugo Spritz: Frisch süß leicht und voller Sommer-Vibes.
Mit Holunder, Prosecco, Soda, frischer Minze und Limette 0,5

Berry Bomb

Wild Berry Spritz: Fruchtig verspielt eisgekühlt und richtig gefährlich lecker. Mit Lillet Wild Berry, Prosecco, Soda und Beeren 0,2,3,5

Pink Attack

Pink Grapefruit Spritz: Leicht bitter frisch herb und herrlich erwachsen. Mit Pink Grapefruit Aperitif, Prosecco, Soda und Grapefruit 0,1,5

Passion Play

Maracuja Spritz: Tropisch fruchtig süß und maximal sommerlich.
Mit Maracuja, Prosecco, Soda und frischer Limette 0,2,5

Bitter Babe

Aperol Spritz: Der Klassiker bitter orange frisch und laut.
Mit Aperol, Prosecco, Soda und Orange 0,1,10,13,5

0,2l
8,0

Virgin Spritz Drinks

Genauso lecker. Nur nüchtern.

No Limit Lili

Lemon Spritz alkoholfrei: Spritzig zitronig frisch und null langweilig.
Mit Bitter Lemon, Zitronensirup, Soda und frischer Zitrone 0,10,11

Berry Free

Berry Spritz alkoholfrei: Fruchtig süß kühl und perfekt für heiße Tage.
Mit Wild Berry Soda, Beeren, Limette und Eis 0,2,3

Hugo Zero

Holunder Spritz alkoholfrei: Leicht süß frisch und voller Sommer auf der Zunge. Mit Holunder, Minze, Limette, Soda und alkoholfreiem Secco 0,11

0,2l
7,0



Weissweine 0,2l 8,⁹

Chardonnay, trocken ◦
Louis Eschenauer, Frankreich, Languedoc-Roussillon

Grauer Burgunder, trocken ◦
Deutscher Qualitätswein, Weinkontor Edenkoben, Rheinland-Pfalz

Müller-Thurgau, trocken ◦
QbA, Dr. Zenzen, Rheinhessen

Riesling, trocken ◦
Deutscher Qualitätswein, Weinkontor Edenkoben, Rheinland-Pfalz

Weißer Burgunder, trocken ◦
Deutscher Qualitätswein, Weinkontor Edenkoben, Rheinland-Pfalz

Grüner Veltliner, trocken ◦
Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

Noblesse Riesling, halbtrocken ◦
QbA., Dr. Zenzen, Rheinhessen

Charton Moelleux, lieblich ◦
Frankreich

Unsere Flaschenweine empfehlen wir Ihnen gerne individuell. Fragen Sie einfach unser Serviceteam.

Spirituosen 2cl

Wir halten eine große Vielfalt an Spirituosen für Sie bereit. Sprechen Sie gerne unser Serviceteam für Empfehlungen an.

Rotweine 0,2l 8,⁹

Merlot, trocken ◦
Villa Italia, Italien-Venezien

Zweigelt, trocken ◦
Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

Primitivo, trocken ◦
Italien-Toskana

Cabernet Sauvignon, trocken ◦
Louis Eschenauer, Frankreich, Languedoc-Roussillon

Cellier d’Or Landwein, halbtrocken ◦
Frankreich, Languedoc-Roussillon

Dornfelder, lieblich ◦
QbA., Rheinhessen

Roséweine 0,2l 7,⁹

Cinsault, trocken ◦
Louis Eschenauer, Frankreich

Pinot Noir, trocken ◦
Domaine de La Baume, Frankreich

Prosecco

Scavi & Ray Secco Frizzante ◦ 0,2l 8
Scavi & Ray Rosato Frizzante ◦ 0,2l 8

Champagner

Moët & Chandon

Brut Impérial ◦ 0,75l 99 Piccolo 0,2l 29
Impérial Rosé ◦ 0,75l 109 Piccolo 0,2l 29
Ice Impérial Rosé ◦ 0,75l 129 Piccolo 0,2l 29

Bier

Bitburger Pils Fassbier ^A 0,25l 3,⁵ 0,4l 4,⁹

Aus der Flasche

Köstritzer Schwarzbier ^A 0,5l 5,²

Benediktiner Hefeweizen ^A 0,5l 5,²
Benediktiner Alkoholfreies

Softdrinks

Coca Cola ^{1,9,11} | **Cola Zero** ^{1,9,11}
Fanta ^{1,3,11} | **Sprite** ^{4,16} 0,2l 3,⁵

Apfelsaft / Schorle ³
Orangensaft / Schorle ² 0,4l 3,⁹

Gerollsteiner Sprudel oder Naturell 0,25l 2,⁹ 0,5l 5,⁹

Tonic Water ^{3,10,16} 0,2l 3,⁹

Aus der Flasche

Hefeweizen ^A 0,5l 5,²

Bitburger Alkoholfreies Pils ^A 0,5l 4,⁰

Kaffee

Heider’s Bester Kaffee Crema ⁹ 3,⁵
Espresso ⁹ 3,⁰
Doppelter Espresso ⁹ 4,⁰
Espresso Macchiato ^{6,9} 4,²
Cappuccino ^{6,9} 4,²

Tee

Schwarzer Tee
Pfefferminztee
Früchtetee ^{3,5}

Starter

Portion Oliven ^A

Milde grüne Oliven aus der Region Sizilien mit Kern | 3

Knoblauch-Baguette ^{A,G}

Ofenfrisches Baguette, aromatisiert mit Knoblauchbutter und erlesenen Gartenkräutern | 5

Rinderfilet-Carpaccio ^{A,H,C,N,16}

Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, serviert mit Rucola, fein gehobeltem Parmesan und aromatischem Olivenöl | 12

Burrata aus der Region ^{A,H,C,G,N,2}

Die schönste Form des Mozzarellas – mit flüssigem Kern, aus bestem Rahm geschöpft und serviert mit frischen Kirschtomaten | 12

Klassischer Cole Slaw ^{G,M,3,8,11}

Hausgemachter Weißkrautsalat mit Karottenraspeln und leichter Joghurt-Mayo-Creme | 5



Unsere Empfehlung

Rinder-Tatar „Klassisch“ ^{A,C,G,M}

Fein gehacktes Rinderfilet – von Hand geschnitten, zart im Biss und frisch angemacht. Verfeinert mit Kapern, roten Zwiebeln, grobem Pfeffer und einer Prise Meersalz. Harmonisch abgerundet mit unserer hausgemachten Tatar-Soße.

Dazu servieren wir: Eine Auswahl knuspriger Brote & heiße, leicht gesalzene Landbutter | 11,9

Signature Bowls

Die Basis jeder Bowl: cremiges Kartoffelpüree, veredelt mit frisch gebeeftem Grillgemüse (Zucchini, Champignons, Paprika), dazu Cole Slaw, Wildkräuter & knackige Salatherzen, abgerundet mit gerösteten Nüssen & knusprigen Croutons.

Naked - Crunchy Smash Bowl / Veggie ^{A,G,H,N}

Unsere Basis pur: bunt, frisch und ausgewogen. Ideal für alle, die es leicht & vegetarisch mögen | 16

800° Ribeye Spezial Bowl ^{A,G,H,N}

Zart-saftiges Rib Eye, frisch im 800° Beefer gegrillt, in feine Tranchen geschnitten – kräftig & aromatisch | 17

800° Deluxe-Filet Bowl ^{A,G,H,N}

Butterzarte Filetstreifen, perfekt gegart im 800° Beefer – fein, exklusiv, einzigartig | 18

800° Striploin Spezial Bowl ^{A,G,H,N}

Saftiges Rumpsteak, frisch vom 800° Beefer, in Tranchen geschnitten – kräftiger Biss & intensiver Geschmack | 17





800° Classic Cuts

Unsere Classic Cuts werden stets **serviert mit einem frischen Salatbouquet und einem Stück Kräuterbutter**. Dazu reichen wir je nach Cut **eine ausgewählte Beilage**. Weitere Beilagen aus unserem Sortiment können selbstverständlich zusätzlich bestellt werden.

Striploin Rumpsteak

7 oz ca. 200 g

Das Striploin stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes. Es gehört nach dem Filet zu den begehrtesten Stücken für Feinschmecker und ist am charakteristisch sichtbaren Fettrand erkennbar. Serviert mit hausgemachten Fritten im Rustic Skin on Cut

Nur 26

Tenderloin Filetsteak

7 oz ca. 200 g

Das Tenderloin ist der zarteste Muskel des Rindes. Mit einem Fettanteil von nur 3 bis 4,5 Prozent ist es besonders mager, fein marmoriert und von elegantem Fleischgeschmack. Serviert mit hausgemachtem Trüffelpüree | 35

Garstufen

Rare: Kurz angebraten, innen noch roh mit intensiv rotem Kern – sehr saftig.

Medium: Außen kräftig gebräunt, innen zart rosa und gleichmäßig gegart.

Well Done: Komplett durchgegart, ohne rosa Kern, mit festerer Textur.



Surf & Turf

**Veredeln Sie Ihr Steak
mit Riesengarnelen (8/12er)**

Ohne Kopf, ohne Schale. Ein perfektes
Zusammenspiel von Meer & Feuer.

2 Garnelen 6,0



800° Classic Cuts



Surf & Turf

**Veredeln Sie Ihr Steak
mit Riesengarnelen (8/12er)**

Ohne Kopf, ohne Schale. Ein perfektes
Zusammenspiel von Meer & Feuer.

2 Garnelen 6,9

Ribeye Steak

10 oz ca. 400 g

Das Ribeye Steak ist Teil der Hochrippe. Aufgrund der ausgeprägten Marmorierung gilt es als einer der geschmacksintensivsten Premium-Cuts und überzeugt mit saftigem, kräftigem Aroma. Serviert mit knackigen Süßkartoffel-Pommes

400 g nur 35

T-Bone Steak

18-25 oz ca. 500-700 g

Das T-Bone ist ein Klassiker unter den Steaks. Der T-förmige Knochen trennt Filet und Roastbeef, was ihm seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Ein Stück für echte Kenner. Serviert mit Ofenkartoffel und Sour Cream | 8,9*

Garstufen

Rare: Kurz angebraten, innen noch roh mit intensiv rotem Kern – sehr saftig.

Medium: Außen kräftig gebräunt, innen zart rosa und gleichmäßig gegart.

Well Done: Komplett durchgegart, ohne rosa Kern, mit festerer Textur.

*je 100 g

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



800° *Special Cuts*

Nicht jeden Tag. Nicht für jeden.

Die Special Cuts sind das Besondere im Besonderen. Täglich frisch vom Knochen geschnitten, in limitierter Stückzahl, ausgewählt aus den besten Rinderherden weltweit. Wer einen dieser Cuts auf dem Teller hat, weiß warum er gekommen ist.

Côte de Boeuf, Porterhouse, Tomahawk. Drei Stücke mit eigenem Charakter, eigener Geschichte und einem gemeinsamen Anspruch: mehr als ein Steak zu sein.

Bitte nach aktueller Verfügbarkeit fragen.



Surf & Turf

**Veredeln Sie Ihr Steak
mit Riesengarnelen (8/12er)**

Ohne Kopf, ohne Schale. Ein perfektes
Zusammenspiel von Meer & Feuer.

2 Garnelen 6,0

 **800°**
Special Cuts

Das Porterhouse

Zwei Steaks. Ein Knochen. Keine Kompromisse.

Das Porterhouse vereint auf einer Seite das zarte Filet, auf der anderen das charakterstarke Striploin. Der T-Knochen hält beides zusammen und gibt während der Zubereitung sein Aroma gleichmäßig ans Fleisch ab. Das Ergebnis ist ein Steak mit zwei völlig unterschiedlichen Texturen auf einem einzigen Teller.

Mit bis zu 1.200 Gramm ist das Porterhouse kein Gericht, es ist eine Entscheidung. Wer möchte, lässt es tranchieren. Wer kann, isst es im Ganzen.

Porterhouse Steak (T-Bone mit großem Filet)

Zartes Filet auf der einen, aromatisches Striploin auf der anderen Seite.
Am T-Knochen sehr saftig. Gewicht: ca. 32-42 oz (≈ 900-1.200 g)

8,9 *

Bei 800 °C gegrillt – außen karamellisiert, innen saftig.
Beilagen & Saucen separat.
Frische-Garantie: Täglich frisch vom Knochen geschnitten.
Limitierte Stückzahlen – bitte nach aktueller Verfügbarkeit fragen.

Garstufen

Rare: Kurz angebraten, innen noch roh mit intensiv rotem Kern – sehr saftig.

Medium: Außen kräftig gebräunt, innen zart rosa und gleichmäßig gegart.

Well Done: Komplett durchgegart, ohne rosa Kern, mit festerer Textur.

*je 100 g

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Surf & Turf

**Veredeln Sie Ihr Steak
mit Riesengarnelen (8/12er)**
Ohne Kopf, ohne Schale. Ein perfektes
Zusammenspiel von Meer & Feuer.

2 Garnelen 6,9



Surf & Turf

**Veredeln Sie Ihr Steak
mit Riesengarnelen (8/12er)**

Ohne Kopf, ohne Schale. Ein perfektes
Zusammenspiel von Meer & Feuer.

2 Garnelen 6,0

 **800°**
Special Cuts

Côte de boeuf

Das Königsstück aus der Hochrippe. Wer es einmal gegessen hat, versteht warum. Das Côte de Boeuf trägt seinen Rippenknochen wie ein Markenzeichen. Die intensive Marmorierung zieht sich tief ins Fleisch, der Ribeye-Cap sitzt außen an und liefert den intensivsten Bissen des gesamten Stücks. Fast 1.200 Gramm reines Charakter-Fleisch, das bei der Zubereitung alles gibt.

Auf Wunsch tranchiert serviert, damit jeder Schnitt das perfekte Rosa freigibt.
Oder im Ganzen, für alle die wissen was sie tun.

Côte de boeuf (Ribeye am Knochen)

Das Königsstück aus der Hochrippe: intensiv marmoriert, mit Ribeye-Cap für maximalen Geschmack und Biss. Gewicht: ca. 32-42 oz (≈ 900-1.200 g)
Auf Wunsch tranchiert.

8,9 *

Bei 800 °C gegrillt – außen karamellisiert, innen saftig.
Beilagen & Saucen separat.

Frische-Garantie: Täglich frisch vom Knochen geschnitten.
Limitierte Stückzahlen – bitte nach aktueller Verfügbarkeit fragen.

Garstufen

Rare: Kurz angebraten, innen noch roh mit intensiv rotem Kern – sehr saftig.

Medium: Außen kräftig gebräunt, innen zart rosa und gleichmäßig gegart.

Well Done: Komplett durchgegart, ohne rosa Kern, mit festerer Textur.

*je 100 g

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

 **800°**
Special Cuts

Der Tomahawk

Er betritt den Raum, bevor er auf dem Tisch steht. Der lange Rippenknochen, das mächtige Gewicht, die ausgeprägte Marmorierung: Der Tomahawk ist kein Steak, das man übersieht. Geschnitten aus der Hochrippe, vereint er das intensive Aroma des Ribeye mit der Wucht eines Cuts, der für sich selbst spricht. Das Fett verteilt sich tief ins Fleisch, schmilzt bei der Zubereitung langsam durch jede Faser und sorgt für eine Saftigkeit, die kein anderer Cut erreicht.

**Ein Tomahawk isst man nicht alleine.
Wer es schafft, dem gehört der Abend.**

Kalbs-Tomahawk

Zartes, feinfasriges Kalbfleisch, mild im Aroma und extrem saftig.
Gewicht: ca. 32-42 oz (≈ 900-1.200 g). Serviert auf Holzbrett.

8,9 *

Bei 800 °C gegrillt – außen karamellisiert, innen saftig.
Beilagen & Saucen separat.

Frische-Garantie: Täglich frisch vom Knochen geschnitten.
Limitierte Stückzahlen – bitte nach aktueller Verfügbarkeit fragen.

Garstufen

Rare: Kurz angebraten, innen noch roh mit intensiv rotem Kern – sehr saftig.

Medium: Außen kräftig gebräunt, innen zart rosa und gleichmäßig gegart.

Well Done: Komplett durchgegart, ohne rosa Kern, mit festerer Textur.

*je 100 g

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Surf & Turf

**Veredeln Sie Ihr Steak
mit Riesengarnelen (8/12er)**

Ohne Kopf, ohne Schale. Ein perfektes
Zusammenspiel von Meer & Feuer.

2 Garnelen 6,0

Burger

Unsere Burger werden stets mit einem frischen **Gurkenrelish**, knackigen **Romana-Salatherzen** und aromatischen **Wildkräutern** serviert.

Flammburger A,C,N,M

150 g bestes, saftiges Angus Beef, Cole Slaw. Ein klassischer Genuss mit feinem Grill-Aroma | 14

Cheeseburger A,C,F,G,N

100 % saftiges Beef, leckere Burgersauce, Cheddar Cheese, Cole Slaw – herzhaft und cremig zugleich | 16

Smokey BBQ Burger

Saftiges Beef, BBQ-Sauce, Cheddar Cheese, knuspriger Bacon, Cole Slaw – kräftig und rauchig im Geschmack | 18

A,C,G,N,M,1,2,3,15

Zu allen Burgern reichen wir handgemachte, knusprige Fritten.



Sides

Blattspinat G,H,N

Mit sautierten Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen | 5

Grillgemüse G,1

Brokkoli, Zucchini, Karotten | 5

Ofenkartoffel G,8,16

Mit Sour Cream | 5

Connoisseur Fries

Hausgemachte Fritten | 5

Schmorzwiebeln

Aromatisch, süßlich | 3

Grüner Spargel G,1

Aus dem 800° Beefe mit zerlassener Butter | 6

Prinzessbohnen G,2,3

Mit Speck und Zwiebeln | 5

Trüffelpüree G

Von jungen Kartoffeln | 5

Sweet Potato Fries 1

Süßkartoffel-Pommes | 5

Saucen & Dips

Sauce vom grünen

Madagaskar-Pfeffer A,G,3,4

Sauce Béarnaise C,G,L,O

Pikante BBQ-Sauce M,1

Mango-Chili-Dip G,M,N

Kräuterbutter

Sour Cream G,8,16

Alle Saucen & Dips | 3

800°

Signature Desserts

Das große Finale – süßer Glanz nach 800° Feuer

Ein wahres 800°-Erlebnis endet nicht beim Steak.

Es gipfelt in einem Dessert, das verführt, überrascht und unvergesslich bleibt.

Ob zum Teilen am Tisch oder als persönlicher Genussmoment:

Diese Desserts schreiben das letzte Kapitel eines perfekten Abends.

Crème Brûlée „800° Flame“ ^{C, G}

Die Königin der Desserts: samtige Bourbon-Vanille-Crème, gekrönt mit einer knackigen, karamellisierten Zuckerschicht, direkt unter 800° Feuer abgeflammt.

Knusprig. Cremig. Sinnlich. | 7

Mango trifft Schokolade ^{A, C, F, G}

Ein Spiel der Gegensätze – fruchtige Frische trifft dunkle Leidenschaft. Feinstes Mango-Sorbet aus der Redo Gelato Manufaktur vereint sich mit einem zarten Schokoladenküchlein und flüssigem Kern. Ein Tanz von Süße und Exotik, warm und kalt zugleich – pure Harmonie für Genießer. | 7

Tartufo – das italienische Herzstück ^{C, F, G, H}

Ein Juwel der italienischen Dessertkultur: intensiv, edel, verführerisch. Typisches Tartufo in wechselnden Sorten, cremig und geheimnisvoll. Lassen Sie sich von unserem Team die aktuelle Auswahl zeigen – jede Sorte ein Erlebnis zum Dahinschmelzen. | 7

Unser Signature-Tipp

Dessert entfaltet seine wahre Magie erst im Einklang mit einem Espresso oder Espresso Macchiato. Süße trifft Stärke – ein perfekter Abschluss, der bleibt.

Heider's Bester KaffeeCrema 9 3,⁵

Espresso 9 3,⁹ | **Doppelter Espresso** 9 4,⁵

Espresso Macchiato 6,9 5,² | **Cappuccino** 6,9 4,¹



Mehr Genuss

Gleich um die Ecke.



Das Wiener Café
direkt am Luisenplatz

Luisenplatz 4 ☎ 0331 - 60149904
14471 Potsdam ✉ wiener@redo.de



Restaurant & Café Heider
direkt am Nauener Tor

Luisenplatz 4 ☎ 0331 - 2705596
14471 Potsdam ✉ kontakt@cafeheider.de

Redo **XXL**
essen macht glücklich

Friedrich-Ebert-Str. 30 ☎ 0331 - 23535218
14667 Potsdam ✉ potsdam@redo.de



Nauener Tor 1 ☎ 0331 - 200 94 88
14667 Potsdam ✉ buero@redo.de

Redo *Gelato*

Friedrich-Ebert-Str. 8 ☎ 0331 - 2011600
14667 Potsdam ✉ kontakt@redogelato.de



Am Neuen Markt 9A ☎ 0331 - 60059070
14667 Potsdam ✉ kutschstall@redo.de

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in Euro. Alle Speisen können Spuren von Gluten (A), Ei (C) und Laktose (G) enthalten. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (A) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, (B) Krebstiere und -erzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (E) Erdnüsse und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (L) Sellerie und -erzeugnisse, (M) Senf und -erzeugnisse, (N) Sesamsamen und -erzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, (P) Lupinen und -erzeugnisse, (R) Weichtiere und -erzeugnisse, (Z) Sonstiges, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) mit Phosphat, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (13) gewachst, (14) mit Taurin, (15) mit Natripökelsalz, (16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, (18) mit Nitrat, (19) gentechnisch veränderter Rohstoff



**800° Prime Beef
Steakhouse Potsdam**

Mittelstraße 19, 14467 Potsdam
Tel: 0331 28790139 Mail: 800grad@redo.de
www.800-grad.com



Ein Unternehmen der Redo Unternehmensgruppe