

SPEISEN & GETRÄNKE

STEAKHOUSE
INDIANA®

Original argentinische Steaks
vom Lavasteingrill



Frische Salate & Vorspeisen – Fresh salads & starters

- 1. Großer Salat „Indiana“** € 6,90
Salatmischung mit Erdnüssen, Mais, American Dressing ¹ & Knoblauchbrot ^{3,A}
Salad plate „Indiana“ Mixed salad with peanuts, corn, American Dressing & garlic bread
- 2. Hausgemachte Antipasti** € 9,50
gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergien, Champignons, Zwiebeln und Knoblauchbrot ^{3,A}
Homemade Antipasti with Zucchini, Aubergines, mushrooms, Onions & garlic bread
- 3. Salat „Großer Häuptling“** € 15,90
Ein bunter Teller frischer Salat mit gegrillten Putenbruststücken, Ei ^B, Ananas ³, Erdnüssen, American Dressing ¹ & Knoblauchbrot ^{3,A}
Salad plate „Big chief“ A colourful plate with fresh salad, turkey breast, egg, pineapple, peanuts, American Dressing & garlic bread
- 4. Gebratene Champignons** € 7,50
mit Zwiebeln, Knoblauchdip ^C und Knoblauchbrot ^{3,A}
grilled mushrooms, garlic dip and garlic bread
- 5. Kleiner Salat** € 4,90
Salatmischung mit Erdnüssen, Mais, American Dressing ¹
Little Salad Mixed salad with peanuts, corn, American Dressing
- 6. Salat „Apache“** € 17,50
Frischer, knackiger, gemischter Salat mit Mais, Tomaten, Paprika, Gurke, Erdnüssen und kross gebratenen Rinderstreifen & Knoblauchbrot ^{3,A}
Salat „Apache“ Fresh, mixed salad, corn, tomato, paprika, cucumber, peanuts and beef stripes & garlic bread
- 7. Carpaccio vom Rind** € 11,90
mit Ruccola-Salat, Pinienkernen, Parmesan-Käse ^C und Knoblauchbrot ^{3,A}
Beef Carpaccio with ruccola-salad, pine nut, parmesan cheese and garlic bread
- 8. Bruschetta** € 5,20
mit frischen Tomaten, Zwiebeln auf Knoblauchbrot ^{3,A}
Bruchetta with fresh tomatoes and onions on garlic bread

*Salate und Speisen können Spuren von Nüssen enthalten
Salads and dishes may contain traces of nuts*



Suppen – Soups

- 20. Suppe „Apachen-Topf“** € 5,90
mit roten Bohnen, Tomaten und Rindfleisch
Soup „Apachen pot“ with red beans, tomato and beef
- 21. Zwiebelsuppe „Cheyenne“** € 5,90
nach altem französischen Rezept, mit Käse ^{1,C} überbacken
Onion soup „Cheyenne“ old French recipe, encrusted with cheese
- 22. Curry-Suppe „Wahtonka“** € 5,90
mit Putenfleisch und Ananas ³, nach Art des Hauses
Curry soup „Wahtonka“ with turkey and pineapple, type of the house
- 23. Tomatensuppe „Ojibway“** € 5,90
nach Art des Hauses
Tomato soup „Ojibway“ type of the house

Für den kleinen Appetit – For the small appetite

- 24. Steak Spiess „Indiana“** € 16,90
200 g vom Rind mit Champignons, in feiner Tomatensauce,
dazu Knoblauchbrot ^{3,A} und Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{4,C}
*Steak spit „Indiana“ beef with mushrooms, in smooth tomato sauce,
together with garlic bread & baked potato and sour cream*
- 25. Ofenkartoffel „Sitting Bull“** € 11,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream ⁴, Salatbeilage und 3 Stück gegrillten
mageren Bauchspeck ^{2,3} oder Knoblauchbrot ^{3,A}
*Baked potato „Sitting Bull“ baked potato and sour cream,
a small salad and grilled lean bacon or garlic bread*
- 26. Zwei Hacksteaks „Standing Bear“** € 16,50
aus reinem Rindfleisch (fettarm) mit Ofenkartoffel
und Sour Cream ^{4,C}, Knoblauchbrot ^{3,A} & Salatteller
*Two minced meat steaks „Standing Bear“
only beef and low in fat with baked potato, garlic bread and a small salad*
- 27. Putenbrust „Walking Eagle“** € 18,90
180 g gegrilltes Putenfilet, mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel
180 g mit Sour Cream ^{4,C}, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
*Turkey breast „Walking Eagle“
with fried onions, salad, garlic bread and baked potato with sour cream*

Zarte & saftige Steaks vom Lavastein-Grill

Tender & juicy steaks from Lavastone-Grill

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen Salatteller, Knoblauchbrot ^A und wahlweise Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelecken, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Sour Cream ^C.

2 herzhaftes Steak-Saucen inklusive und Kräuterbutter ^C auf Wunsch.

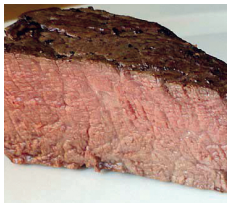
Wir servieren grundsätzlich zarte und saftige Steaks allerbesten Qualität – auf unserem Lavastein-Grill nach Ihrem Wunsch gegrillt: **englisch – medium – durch**



englisch – english



medium



durch - well done

Together with all steaks we serve a salad plate, garlic bread and your choice of croquettes, french fries, baked potato quarters, fried potatoes or baked potato with sour cream.

2 delicious steak sauces incl. and on request herb butter

We always serve tender and juicy steaks of best quality

*grilled on our Lavastone-Grill as you like your steak: **english – medium – well done***

41. Rumpsteak „Squaw“

€ 22,90

200 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken

Rumpsteak „Squaw“ 200 g - delicious beef steak from the back

42. Rumpsteak „Sitting Bull“

€ 25,90

250 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, für den Kenner

Rumpsteak „Sitting Bull“ 250 g - delicious beef steak from the back, for the connoisseurs

43. Steakteller „Little Bull“

€ 22,90

200 g - 3 kleine gegrillte Rindersteaks

Steak platter „Little Bull“ 200 g - 3 small grilled beef steaks

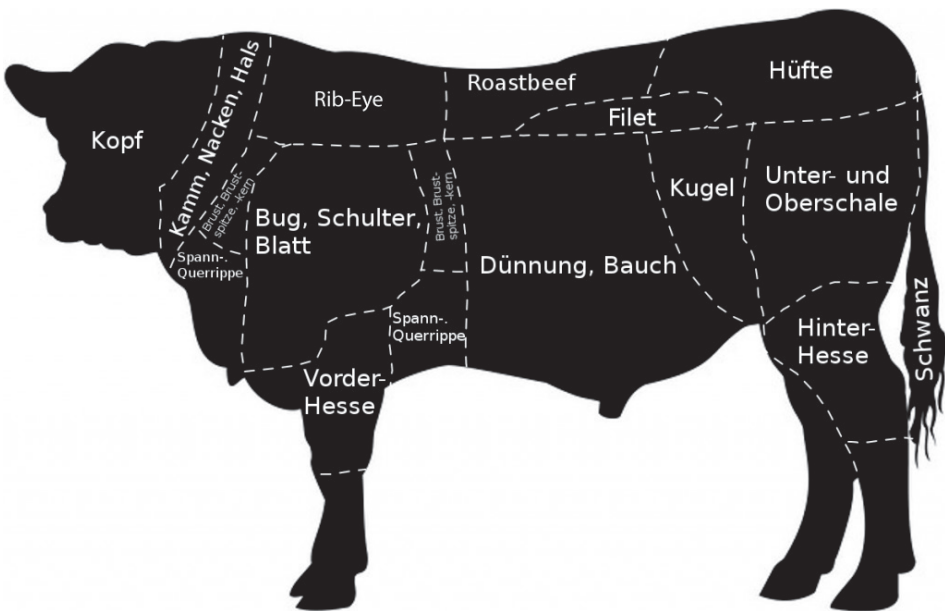
44. Rib-Eye-Steak „Oskentonten“

€ 25,90

250 g - aus dem Kernstück der Hochrippe, gut marmoriert, zart & saftig

Rib-Eye-Steak „Oskentonten“ 250 g - from the core of the upper rib, nicely mottled, tender & juicy

als 400 Gramm / as 400g € 34,90



– Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung –

- 45. Filetsteak „Sunbear“** € 26,90
200 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende
Filetsteak „Sunbear“ 200 g - the best and most precious from the rump of the beef
- 46. Filetsteak „Apache“** € 30,90
250 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende,
zusätzlich gewürzt mit Indianakräutern
*Filetsteak „Apache“ 250 g - the best and most precious
from the rump of the beef, additionally seasoned with Indian herbs*
- 47. Huftsteak „Irokese“** € 20,90
200 g - aus dem Herzstück der Rinderhüfte, zart, gereift & ohne Fett
Huftsteak „Irokese“ 200 g - from the core of the beef haunch, tender, mellow & without fat
- 48. Surf and Turf** € 28,90
200 g Rumpsteak mit 4 gegrillten Scampis mit einer süßen Chilisauce
Surf and Turf from 200 g Filetsteak with 4 grilled scampis with sweet chili sauce
- 49. Pfeffersteak „Tecumseh“** € 27,90
200 g - saftiges Filetsteak mit einer feurigen Pfeffersauce
Pepper steak „Tecumseh“ 200 g - juicy filetsteak with hot pepper sauce
- 50. Prärie-Teller „Indiana“** € 25,90
250 g - eine saftige Portion Rind-, Lamm- & Putenbrustfleisch, nach Art des Hauses
Prairie platter „Indiana“ 250 g - juicy pieces of beef, lamb & turkey, type of the house
- 51. Lammfilet „Navajo“** € 24,90
200 g - zarte Lammfilets, rosa gebraten, aus Neuseeland
Lamb filet „Navajo“ 200 g - tender lamb filets, pink grilled, from New-Zealand
- 52. Putenbrustfilet „Zuni“** € 18,50
200 g - zart & saftig gegrillt – *Turkey breast filet „Zuni“ 200 g - tender & juicy grilled*
- 53. Steakteller „Londonstyle“** € 20,50
Verschiedene saftige Steak – Medaillons von Rind, Schwein & Pute gegrillt
Steakplate „Londonstyle“ different juicy steaks – grilled beef, pork and turkey
- 54. Triologie** € 26,50
150 g Rumpsteak, Spare Ribs mit Barbeque – Sauce ¹ und 4 Stck. Chicken Wings
Trilogie Spare Ribs with Barbecue sauce, 4 Chicken Wings & 150 g Rumpsteak

Für den grossen Appetit – For the big appetite

- 55. „Großer Büffel“** € 37,50
500 g - T-Bone Steak
- 56. Rumpsteak „Hawikuh“** € 33,90
400 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, für den Kenner
Rumpsteak „Hawikuh“ 400 g - delicious beef steak from the back, for the connoisseurs
- 57. Filetsteak „Cavalcade“** € 36,50
350 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende -
ein Steak für Liebhaber, zart und saftig, mit vielen Kräutern gewürzt
*Filetsteak „Cavalcade“ 350 g - the best and most precious from the rump of
the beef - a steak for connoisseurs, tender & juicy, seasoned with many herbs*

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

Schweinespezialitäten vom Grill

Pork specialities from the grill

- 58. Holzfällersteak** € 17,90
Saftiges Steak vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln, Kroketten, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
juicy steak from pork, with fried onions, croquettes and garlic bread & salat
- 59. Spare-Ribs** € 16,90
Schweinerippchen mit Barbeque-Sauce ¹, Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{4,C}, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
Spare-Ribs Pork ribs with Barbeque-sauce, baked potato with sour cream, garlic bread and a small salad
- 60. Schweinemedallions „Abanaki“** € 19,50
3 gegrillte Schweinefiletmedallions mit gegrilltem Speck ^{2,3}, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{4,C}, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
Pork medaillons „Abanaki“ with grilled bacon, also baked potato with sour cream and a small salad

Indiana Spezial überbacken – Indiana special au gratin

- 61. Putenbrustfilet „Hawaii“** € 19,90
200 g gegrilltes Putenbrustfilet mit Ananas ³, Käse ^{1,C} und Sauce Hollandaise ^{B,C} überbacken, dazu Kroketten, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
Turkey breast filet „Hawaii“ 200 g grilled turkey breast filet with pineapple, encrusted cheese and sauce hollandaise, croquettes, garlic bread and a small salad
- 62. Lammfilet** € 25,90
200 g Lammfilet in delikater Kräutersauce ^C, mit Käse ^{1,C} überbacken, dazu Kroketten, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
200 g Lambfilet in delicious herb sauce, encrusted with cheese, croquettes, garlic bread and a small salad
- 63. Schweinemedallions** € 22,50
3 gegrillte Schweinemedallions, mit Käse ^{1,C} und Sauce Hollandaise ^{B,C} überbacken, Brokkoli, dazu Kroketten, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
Pork medaillons grilled pork medallion, encrusted with cheese and sauce hollandaise, with broccoli, croquettes, garlic bread and a small salad
- 64. New York – Cheeseburger** € 16,50
200g saftiger Beefburger aus reinem Rindfleisch (fettarm) mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Burgersauce ^{B,C} und Käse ^{1,C} überbacken, dazu Pommes Frites
New York - Cheeseburger 200g pure beef, with fresh tomatoes, onions, burgersauce, with french frites

Schon probiert ? – Did you try ?

- 65. Vegetarischer Teller** € 14,50
Pfannengemüse mit Ofenkartoffel und Sour Cream ^{4,C} und Knoblauchbrot ^{3,A}
Vegetarian platter pan vegetables with baked potato and and sour cream
- 66. Putenfilet geschnetzeltes** € 15,50
mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce ^{A,C}
dazu Kroketten und Knoblauchbrot ^{3,A}
*Chopped turkey filet with fresh mushrooms an onions
in soot sauce with croquettes and garlic bread*
- 67. Rindergeschnetzeltes mit Ofenkartoffel** € 16,90
mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer pikanten Pfeffersauce,
dazu Knoblauchbrot ^{3,A}
*Chopped beef with baked potato with fresh mushrooms
and onions in pepper soot sauce with garlic bread*
- 68. Gebratenes Lachsfilet** € 27,50
mit Eismeer Shrimps in Sahnesauce ^{B,C}, dazu Ofenkartoffel
mit Sour Cream ^{4,C}, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
*Roasted Salmon filet with shrimps in mushroom sauce,
baked potato and sour cream, garlic bread and salad*
- 69. Scampis** € 27,50
Scampis 7 Stück mit einer süßen Chilisauce, dazu Ofenkartoffel
mit Sour Cream ^{4,C}, Knoblauchbrot ^{3,A} und Salatteller
*Scampi with sweet chili sauce, baked potato
and sour cream, garlic bread and salad*

Für unsere kleinen Gäste – For our small guests

- 80. Rinderhacksteak „ Kleiner Büffel“** € 7,90
mit Pommes Frites
Minced beef steak „Little Buffalo“ with French fries
- 81. Spiess „Kleiner Adler“** € 7,90
saftige Stücke vom Rinder-Steak, mit Pommes Frites
Spit „Little eagle“ juicy pieces of beef steak, with French fries
- 82. Putenbrustfilet „Sioux“** € 7,90
kleines Putenfiletmedaillon, mit Pommes Frites
Turkey breast filet „Sioux“ small turkey medaillons, with Frenchfries
- 83. Chicken Nuggets** € 7,90
5 Stück Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets 5 pieces with french Fries

Extras

100. Gebratene Champignons mit Zwiebeln	€ 4,50
<i>Fried mushrooms with onion</i>	
101. Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{4,C}	€ 4,50
<i>Baked potato with sour cream</i>	
102. Pommes Frites	€ 3,80
<i>French fries</i>	
103. Kroketten	€ 4,20
<i>Croquettes</i>	
104. Bratkartoffeln ^{2,3}	€ 4,80
<i>Fried potatoes</i>	
105. Geröstetes Knoblauchbrot ^{3,A} (2 Stück)	€ 2,80
<i>Roasted garlic bread (2 pieces)</i>	
106. Onion Rings	€ 4,50
<i>Onion Rings</i>	
107. Frische Rahmchampignons ^{A,C}	€ 4,50
<i>Fresh soot mushrooms</i>	
108. Gebratene Zwiebeln	€ 3,60
<i>Fried onions</i>	
109. Kartoffelecken	€ 4,20
<i>Potato quarters</i>	
110. Gemüse	€ 4,30
<i>Vegetable</i>	
111. Speckbohnen ^{2,3}	€ 4,50
<i>Bacon-beans</i>	
112. Chicken Wings 4 Stück	€ 5,90
<i>Chicken wings 4 pieces</i>	
113. Sour Cream ^C	€ 2,50
<i>Sour cream</i>	
114. Kräuterbutter ^C	€ 2,10
<i>Herb butter</i>	
115. Sauce Hollandaise ^{B,C}	€ 2,50
<i>Sauce Hollandaise</i>	
116. Dressing ¹	€ 2,10
<i>Dressing</i>	
117. Steak-Sauce	€ 2,10
<i>Steak sauce</i>	
118. Ketchup / Mayonnaise ^{B,D}	€ 0,50
<i>Ketchup / Mayonnaise</i>	
119. Sauce Bernaise ^{B,C}	€ 2,50
<i>Sauce Bernaise</i>	
120. Maiskolben	€ 4,20
<i>Corncob</i>	

Getränke Beverages



Alkoholfreie Getränke – Non - alcoholic beverages

Coca-Cola ^{1,3,9}	0,3 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 3,90
Coca-Cola Zero ^{1,3,9}	0,3 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 3,90
Fanta ^{1,3}	0,3 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 3,90
Sprite	0,3 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 3,90
Spezi ^{1,3,9}	0,3 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 3,90
Apfelsaft ³	0,2 l	€ 2,90
Orangensaft	0,2 l	€ 2,90
Rhabarbersaft	0,2 l	€ 2,90
Maracujasaft	0,2 l	€ 2,90
Traubensaft	0,2 l	€ 2,90
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,90
Kiba ³	0,3 l	€ 3,90
	0,4 l	€ 4,60
Apfelsaftschorle ³	0,4 l	€ 3,90
Rhabarbersaftschorle ³	0,4 l	€ 3,90
Maracujasaftschorle	0,4 l	€ 3,90
Traubensaftschorle	0,4 l	€ 3,90
Johannissaftschorle	0,4 l	€ 3,90

Schweppes-Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	€ 3,10
Schweppes-Ginger Ale ¹	0,2 l	€ 3,10
Schweppes-Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€ 3,10
Redbull	0,25 l	€ 3,50
Eistee ³	0,3 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 3,90
Mineralwasser	0,25 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 5,90
Stilles Wasser	0,25 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 5,90



– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

Aperitifs – Aperitif

Martini bianco	5 cl	€ 3,80
Sherry Medium Dry	5 cl	€ 3,80
Campari auf Eis	4 cl	€ 4,30
Campari mit O-Saft ¹	4 cl	€ 6,00
Hugo		€ 5,90
Aperol Spritz		€ 6,50
Prosecco mit Chambord		€ 5,50

Fassbiere – Keg beer

König Pilsener vom Fass	0,3 l	€ 3,30
	0,4 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 5,10
Alsterwasser	0,3 l	€ 3,30
	0,4 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 5,10
Duckstein	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 5,30

Flaschenbiere – Bottled beer

Benediktiner Weißbier	0,5 l	€ 4,90
Benediktiner dunkel	0,5 l	€ 4,90
Benediktiner alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Vitamalz ¹	0,33 l	€ 3,20

Spirituosen – Spirits

Malteser	2 cl	€ 3,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,50
Ratzeputz	2 cl	€ 3,50
Heidegeist	2 cl	€ 3,50
Wodka	2 cl	€ 3,20
Kirschwasser	2 cl	€ 3,20
Tequila	2 cl	€ 3,20
Sambucca	2 cl	€ 3,20
Ouzo	2 cl	€ 3,20
Raki	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca ¹	2 cl	€ 3,20
Jägermeister	2 cl	€ 3,20
Baileys Cream ¹	2 cl	€ 3,20
Averna	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Birne Williams	2 cl	€ 3,50
Obstler	2 cl	€ 3,20
Grappa	2 cl	€ 3,90
Remy Martin VSOP	2 cl	€ 4,30

LONGDRINKS

mit Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Coca Cola oder Saft

GIN

Bombay Dry Gin	4cl	€ 7,90
Siegfried	4cl	€ 8,50
Hendrick's	4cl	€ 8,90
Knut Hansen	4cl	€ 8,90

WODKA

Absolut Vodka blue	4cl	€ 7,90
Three Sixty	4cl	€ 7,90
Finlandia	4cl	€ 7,90

mit Redbull 0,25 l plus € 1,50

WHISKEY

Jack Daniel's	4cl	€ 7,90
Jim Beam	4cl	€ 7,90
Ballantine's	4cl	€ 7,90
Johnny Walker Red Lable	4cl	€ 7,90

RUM

Bacardi	4cl	€ 7,90
Havana Club 3 Jahre	4cl	€ 7,90
Havana Club 7 Jahre	4cl	€ 9,30

ON THE ROCKS / AUF EIS

Chevas Regal 12 Jahre	4cl	€ 6,10
Glenfiddich 12 Jahre	4cl	€ 6,10
Woodford Reserve	4cl	€ 6,10

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

Heisse Getränke – Hot beverages

Kaffee Crema (Tasse) ⁹	€ 2,70
Tee schwarzer Tee, grüner Tee, Rooibos, Früchte Tee, Kamille, Pfefferminz	€ 3,10
Cappuccino ⁹	€ 2,90
Espresso ⁹	€ 2,40
Doppelter Espresso ⁹	€ 4,10
Espresso Macchiato ⁹	€ 2,80
Milchkaffee groß ⁹	€ 4,20
Latte Macchiato ⁹	€ 4,20
Glühwein	€ 3,50
Irish Coffee ^{1,9}	€ 5,90
Heißer HUGO	€ 3,50

Sekt und Champagner – sparkling wine and Champagne

Glas Prosecco	0,1 l	€ 3,90
Flasche Prosecco	0,75 l	€ 23,50
Glas Sekt	0,1 l	€ 3,90
Sekt Piccolo	0,2 l	€ 6,90
Champagner		
Veuve Clicquot - Brut	0,75 l	€ 105,00

ZUSATZSTOFFE: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 8= mit Phosphat, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= mit Sü.ungsmitteln, 12= enthält eine Phenylalaninquelle, 14= taurinhaltig

ALLERGENE STOFFE: A = glutenhaltiges Getreide, B = Eier, C = Milch, D = Senf, E = enthält Sulfid

Unsere Geschäftspartner



Wir sind Celles 1. Steakhouse – Oft kopiert und nie erreicht!

Im Jahr 1988 eröffneten wir das Steakhouse Indiana als erstes seiner Art in Celle. Seit dem 1.Tag bis heute ist unser Restaurant inhabergeführt in der gleichen Hand. Unser Steakhouse serviert Ihnen ausschließlich frisch zubereitete Produkte in höchster Qualität von ausgewählten und langjährigen Lieferanten.

Das Steakhouse Indiana steht für argentinische Steaks mit höchsten Ansprüchen. Unsere Steaks werden auf einem Lava-stein-Grill zubereitet. Diese Zubereitung verschafft dem Fleisch einen ganz besonderen, einmaligen Geschmack.



Als erstes Steakhouse in Celle können wir uns auf eine lange Tradition und auf eine über 33-jährige Erfahrung berufen.

Wir servieren Ihnen auf zwei Etagen in unserem gemütlichen Ambiente und auf unserer schönen Sommerterrasse - sowohl Altbewährtes, als auch frische kulinarische Ideen passend zur Saison.

Unser Service-Angebot für Sie:

- ein großes Speise-Angebot für Jung und Alt.
 - aufladbare Gutscheinkarten zum Verschenken.
 - wunschgerechte Tischreservierungen.
 - individuelle Ausrichtung Ihrer privaten / betrieblichen Feiern.
- Im Restaurant oder in unserer INDIANA Bar.

Wir tun alles, damit Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Bei Fragen und Wünschen sprechen Sie uns einfach an. Oder besuchen Sie unsere Internet Seite www.steakhouse-indiana.de. Wir helfen Ihnen gerne weiter !

Ihr

Steakhouse Indiana-Team



Mauernstraße 29 · 29221 Celle

Tel. 0 51 41 - 69 38 · Fax 0 51 41 - 74 05 56

Speisekarte & Infos unter www.steakhouse-indiana.de

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 11:30 - 15:00 Uhr + 17:30 - 23:00 Uhr · Samstag, Sonntag & Feiertage 11:30 - 23:00 Uhr

Opening:

Monday – Friday 11:30 - 15:00 Uhr + 17:30 - 23:00 Uhr · Saturday, Sunday & Public Holiday 11:30 - 23:00 Uhr