

*Empfehlung der Saison vom Holzkohlegrill & Ofen:*

**Zarte Schweinenackensteaks & Rindfleisch-Halloumi-Bratwurst**

**Tranchen vom Huhn aus dem Ofen, eingelegt in Honig-Sesam-Sauce**

**Feurige Rippchen mit BBQ-Glasur oder Roastbeef in Rotweinsauce**

*Zu unseren Grillspezialitäten reichen wir unsere hausgemachte BBQ Soße,  
eine würzige Tomatensoße und Senf*

\*\*\*

**Honigmelone mit Schinken italienischer Art**

\*\*\*

*Als Beilage servieren wir warm und kalt:*

**Pastasalat à la Saloppe mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Rucola und Hartkäse**

**Gebutterte Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark**

**Geschmortes mediterranes Ofengemüse**

\*\*\*

*Reichhaltige Auswahl an sommerlichen Salaten und Platten mit Toppings aus frischen  
Gartenkräutern und gerösteten Kernen:*

**Platte von Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum**

**Fruchtiger Rucolasalat mit roter Zwiebel in Honig-Senf-Marinade**

**Variation von Blattsalaten zum selbst kreieren mit Dressings der Saison**

\*\*\*

*Der Mensch lebt nicht von Brot allein, Käse muss auch sein:*

**Feine Platte mit dreierlei aromatischen Käsesorten & Früchten der Saison**

**Sortiment aus verschiedenen Brotspezialitäten und hausgemachter Kräuterbutter**

\*\*\*

*Zu unserem Buffet „Wildromantik“ stehen Ihnen zwei Desserts zur Auswahl:*

**Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeersauce**

**Fruchtige Quarktorte im Glas**

**Schwarzwälder Kirsch im Glas (mit Alkohol)**

**Limetten-Joghurtdessert mit Himbeeren**

**Preis pro Person:**

24,00 €

**Kinder 6-13 Jahre:**

7,50 €

*Mindestpersonenanzahl: 35*

*Preise inkl. gesetzliche MwSt.*