

*Empfehlung der Saison vom Holzkohlegrill & aus dem Ofen:*

**Zarte Schweinenackensteaks & Bratwurst mediterran gewürzt**

**Rosmarin-Grillgemüse mit Butter verfeinert**

**Hackbällchen mit Feta in Kräutersauce**

**Halloumi mit Pesto Verde**

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

\*\*\*

**Crêpe-Röllchen mit Lachs und Limetten-Kräuter-Dip**

\*\*\*

*Als Beilage warm servieren wir warm und kalt:*

**Gemüse-Couscous mit Limettenabrieb & Curry, dazu Cranberry und Koriander**

**Gebutterte Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand-Quark**

\*\*\*

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

**Bunter Salat mit Ziegen-Frischkäse und Pfirsich**

**Fruchtige Tomaten-Rucola Platte mit roter Zwiebel in Honig**

**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 „Sommergarten“ stehen Ihnen zwei Desserts zur Auswahl*

**Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeersauce**

**Pfirsich-Mascarpone mit Basilikum**

**Schwarzwälder Kirsch im Glas**

**Limetten-Joghurtdessert mit Himbeeren**

**Preis pro Person:**

29,00 €

**Kinder 6-13 Jahre:**

8,00 €

*Mindestpersonenanzahl: 50*

*Preise inkl. gesetzliche MwSt.*