

Empfehlung der Saison vom Holzkohlegrill & aus dem Ofen:

Zarte Schweinenackensteaks & Geflügelbratwürste mit Zitronenpfeffer

Seelachsfilet auf Paprika-Fenchel-Bett mit Kräutern der Provence

Hackbällchen mit Feta in Kräutersauce oder Kalbsbratenröllchen

Marinierter Schafskäse in Folie oder Halloumi

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

Champignonköpfe gefüllt mit Schinken und Käse

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 Ziegenkäse 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

Latte-Macchiato-Creme

Schwarzwälder Kirsche im Glas

Limetten-Joghurtdessert mit Himbeeren

Preis pro Person:

27,00 €

Kinder 6-13 Jahre:

7,50 €

Mindestpersonenanzahl: 50

Preise inkl. gesetzliche MwSt.