



BBQ DE LUXE

Freitag, 21. August 2026

gemischte Brotauswahl mit Oliven-Ciabatta, Rosmarin-Focaccia
Kräuter-Hüttenkäse & Ajvar ✓

Vorspeisen und Salate

gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓
Balsamico-Essig | Olivenöl | geröstete Kerne ✓✓ | Croûtons ✓
Kichererbsen-Salat ✓ | mediterraner Nudel-Salat ✓
bunter Bohnen-Salat ✓✓ | Kartoffel-Radieserl-Salat ✓
mexikanischer Gemüse-Salat ✓✓ | Thai-Nudelsalat mit Huhn
Antipasti-Auswahl ✓
abgeflämmt St. Maure Ziegenfrischkäse | eingelegte Walnüsse
frische Feigen ✓

vom Grill

Rumpsteaks
Putensteaks in Kräutermarinade
Schaschliks vom Schwein
marinierter Calmar
vegane Bratwürste ✓✓

dazu

kleine Rosmarinkartoffeln mit Meersalz ✓✓
Gemüsespieße ✓✓
marinierte Maiskolben in der Folie gegart ✓
mittelscharfer Senf | Ketchup | Aioli | BBQ-Sauce | Kräuterbutter ✓

Desserts

Nuss-Strudel vom Brett | Vanillesauce ✓
weiße Schokoladenmousse | frische Beeren ✓
Panna Cotta | Erdbeermark ✓
Salat von frischen Früchten | Minze ✓✓

pro Person 44 €

Eventuelle Zusatzstoffe oder Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Karte
oder fragen Sie unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. ges. MwSt. und Service.

✓ Vegetarische Gerichte ✓✓ Vegane Gerichte