



# WO DER HAHN KRÄHT

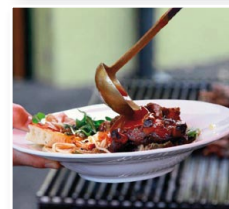
## UNSER GRILL – BÜFFET » Sommer «



### Vom original BBQ Smoker

#### Antipasti / Vorspeisen / Salate

- Ofenfrische Focaccia mit Parmaschinken, Pesto und Grana Padano
- Gegrilltes eingelegtes Gemüse in Aceto Balsamico
- Insalata Caprese
- Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit luftgetrockneter Salami
- Spaghettinsalat mit Kirschtomaten und Zucchini
- Gebackener Feta in der Brotkruste
- Reichhaltige Rohkost- und Blattsalate
- Couscous Salat mit Gartenerbsen und Chili



### Aus dem originalen BBQ Smoker und vom Holzkohlegrill

#### Fleisch

- Am Stück gegrilltes Roastbeef mit südafrikanischen „Braai“-Aromen
- Saftig zarte Spareribs „St. Louis Cut“ in hausgemachter Marinade
- Sauté von der Barbarie - Entenbrust, exotisch gewürzt
- Ganze Lammkeule in Rosmarinöl
- Kleine hausgemachte Thymian - Bratwürste
- Jungschweinefilet im Speckmantel
- Poulardenbrust in Zitronen - Thymianmarinade
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz

#### Fisch

- Lachsmedaillons in Orangen - Rosmarinmarinade
- Salzwassergarnelenspieße mit Focaccia
- Hausgemachte Saucen und Dips  
frisch aufgeschlagene Kräuterbutter „Café de Paris“  
Basilikum - Pesto, Aioli, Barbecuesauce,  
süße Chillisauce, Mango - Currydip

#### Beilagen

- Gefüllte Zucchini und Champignons
- Gegrillte Pancetta-Zwiebeln, mit einer Füllung aus Crème fraîche und Parmesan
- Kartoffel - Zucchini gratin
- Gekräuterte Grilltomaten
- Reichhaltige Brotauswahl
- Kleine Grillkartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch und Meersalz

#### Dessert

- Vanille - Topfenmousse rotem Beerencocktail
- Crème brûlée von Tahitivanille
- Kokos Panna Cotta mit exotischem Früchteragout

Kleine saisonale Änderungen vorbehalten.

**Auch im Winterhalbjahr  
für ihre Familien- und Betriebsfeier!**

