

Herbst-Barbecue

Freitag, 30. Oktober 2026, ab 18.30 Uhr

«Antipasti-Vorspeisen-Salate»

Pasta-Salate mit Rucola, Pilzen und Kirschtomaten
Birnen-Rotkohl-Salat mit Walnüssen
Gegrilltes eingelegtes Gemüse in Aceto Balsamico
Artischocken-Bohnensalat mit Balsamicodressing
Mozzarella mit Mango-Chilli-Marinade
Reichhaltige Rohkost- und Blattsalate
Focaccia mit Birne, Taleggio und roter Zwiebel-Marmelade

«Beilagen»

Kartoffelgratin mit Apfel und Schalotten
Gekräuterte Grilltomaten
Kleine Grillkartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch und Meersalz
Hokkaidokürbis in Chilli, Honig und Ingwer

«Hausgemachte Saucen und Dips»

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter "Cafe de Paris", Basilikum-Pesto, Aioli,
Hausgemachte Barbecuesoße und süße Chillisauce

« Aus dem BBQ Smoker und vom Holzkohlegrill »

Roastbeef vom heimischen Weiderind
Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Saftig zarte Spareribs „St.Louis Cut“ in hausgemachter Marinade
Karré vom Freiland-Duroc
Hähnchenbrust „Tandoori“
Toskanische Salsiccia, hausgemachte Thymian Bratwürste

« Dessert »

Zwetschgensorbet mit Cassis
Mousse au Chocolat mit Gewürzkirschen
Crème brûlée von Madagascarvanille

inkl. Quellwasser € 65.- / Person

Bei unseren Barbecues essen Kinder bis 6 Jahre kostenlos,
Kinder bis einschließlich 12 Jahre und Senioren ab 70 Jahre bezahlen die Hälfte.

