

GrillBuffet – Mittwoch, 17.06.2026

Vorspeisen

Büffel-Mozzarella | Ochsenherztomaten | Basilikumcreme
Karotten Panna Cotta | Kräuter Pesto | Erbsensprossen
„Vitello tonnato“ vom Jungschweinrücken mit Thunfischsauce und Kapernbeere
Shrimp Salat mit Ananas und Lauch mariniert mit Cocktailsauce
Jour-Gebäck

Auswahl an saisonalen Salaten
frisch mariniert mit weißem Balsamico und frischen Kräutern ***

Hauptspeisen vom Grill

verschieden marinierte und frisch gegrillte –

Tournedos von der Steakhüfte
Vulkanland Schweinsfilet | Räucherpeffer und Meersalz
Knusprige Paprika-Hendlkeule
Scampi in der Schale | Olivenöl | Rosmarin
Calamari | Knoblauch
Butterfischsteak | Zitronengras
Goldgelb gebackener Krautstrudel | Sauerrahmdip

Beilagen

Lange Bohnen mit Speck | Babykartoffel mit Olivenöl und Thymian
Buntes Grillgemüse | Eiernudeln mit Sweet Chili
verschiedene Dips und Kräuterbutter

-Dessert

Gefrorenes aus der Eisvitrine
Schokolade | Erdbeere | Vanille

Aufgeschnittene Wassermelone
Topfenschnitte | Apfel-Kompott
Rosmarin „Crème brûlée“ | braunem Zucker
Schoko-Brownies | Waldbeeren-Ragout

€ 39,--

ALL you CAN EAT !!!