



## Frühstücks-Buffer „Stableford“

Konfitüren, Nutella, Honig

Müsli, Bircher-Müsli, Müsli-Riegel

Quark, Frucht-Joghurt, Natur-Joghurt, Obst-Salat

Schottischer Rauchlachs an Honig-Dill-Sauce

Aufschnittplatte

Käsevariation mit Früchten und hausgemachten Chutneys

„Caprese“ Tomaten-Mozzarella-Salat

Salami und Schinken

Salat-Auswahl

(z.B. Geflügel-Ananas-Salat, Shrimps-Cocktail, Matjes-Salat, Elsässer Wurst-Käsesalat)

Nürnberger Bratwürstchen, Bacon, Grill-Tomate

Rühreier vom Buffet, Spiegeleier und Omelettes werden aus der Küche gereicht

Crêpes, Belgische Waffeln oder French Toast, dazu Kirsch-Kompott

Hausgebackener Kuchen

Brotkorb und frische Landbutter

\*

Saft-Bar

1 Glas Haus-Sekt

Heimbs-Kaffee und Heimbs-Tee

p.P. EUR 14,50



## Frühstücks-Buffer „Italia“

Konfitüren, Nutella, Honig

Müsli, Bircher-Müsli, Müsli mit Früchten

Quark, Frucht-Joghurt, Natur-Joghurt, Obst-Salat, Obstplatte

Räucherfisch-Variation mit Basilikum-Dip

Mortadella, Prosciutto cotto, Mailänder Salami

Parma Schinken mit Melone

Italienischer Käse mit Trauben

„Caprese“ Tomaten-Mozzarella-Salat

Anti Pasti

Toskana-Gemüse, gegrillte Champignons mit Pesto

Rühreier vom Buffet, Spiegeleier und Omelettes werden aus der Küche gereicht

Blätterteig-Taschen

Hausgebackener Kuchen

Brotkorb und frische Landbutter

\*

Saft-Bar

1 Glas Prosecco

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

p.P. EUR 18,00



- Suppen -

Tomaten-Chilli-Suppe  
mit Tomaten-Basilikum-Concassé  
EUR 4,00

Karotten-Ingwer-Suppe  
EUR 3,30

Zuckerschotensüppchen mit frischer Minze  
EUR 3,50

Essenz von der Strauchtomate  
mit Ricotta-Basilikum-Klößchen  
EUR 4,50

Geflügel-Kraftbrühe oder Rinderkraftbrühe  
mit Grießklößchen, Royal und Gemüse-Julienne  
EUR 4,00

Cappuccino vom Kräuterschaumsüppchen  
mit Prosecco  
EUR 3,00

Schaumsüppchen von Zitronengras mit Thai-Curry  
und gebratener Riesencrevette  
EUR 4,50

Apfel-Curry-Suppe  
mit karamellisierten Apfelstückchen  
EUR 4,00

Klassische Oxtailsuppe mit Chesterstange  
EUR 4,00

Fasanensamtsuppe mit Rosmarin  
EUR 4,90

Geeistes Karotten-Honig-Süppchen mit Ingwer  
EUR 3,50

Wild-Essenz mit Preiselbeer-Klößchen  
unter der Blätterteig-Haube  
EUR 4,90



- Vorspeisen -

Kleiner Salat „Stableford“ mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten,  
dazu hausgemachtes Dressing und gerösteten Nüssen  
EUR 4,00

Ziegenkäse „Picandou“ im Rauchlachs-Mantel  
an Limonen-Honigsauce  
EUR 7,30

Frischkäse-Mousse mit Pelati-Tomaten und Paprika  
an Parma-Schinken und gebackenen Oliven  
EUR 7,50

Hasenrücken mit Rosmarin und Salbei  
an Blattsalat und Chilli-Kirsch-Dip  
EUR 8,00

In Ostfriesentee geräucherte Barbarie Entenbrust  
an Salatbouquet und Orangen-Pfeffersauce  
EUR 8,50

Hähnchenbrust aus der Caipirinha-Beize  
auf Gemüse-Carpaccio und Zitronengras-Dip

„Tuna Yellow Fin“  
Carpaccio vom Thunfisch, asiatisch mariniert  
mit Shiitake-Wan-Tan und Koriander-Pflaumen-Dip  
EUR 8,50

Luftgetrockneter Schinken aus der Toskana  
an Melonen-Prosecco-Gelee und Balsamico-Sirup  
EUR 7,50

Shrimps-Cocktail mit Fenchel in Grand Marnier-Marinade  
an Dill-Brioche  
EUR 5,00

Riesengarnelen-Ananas-Spieß an Avocado-Salat  
und Bananen-Ingwer-Chutney  
EUR 9,50

Hummer mariniert mit Rohrzucker und Rum  
an knackigem Eisbergsalat, Kokos und Cocktailsauce  
EUR 12,00



- Vegetarisch -

Waldpilz-Risotto mit gerösteten Nüssen  
an Rucola-Pesto und gehobeltem Peccorino  
EUR 11,50

Auberginen und Paprika mit Ziegenkäse gratiniert,  
dazu kleine Rosmarin-Kartoffeln  
EUR 12,00

Gemüse-Ragout im Chinakohl-Blatt  
an einer leichten Aprikosen-Currysauce und Basmatireis-Timbale  
EUR 10,50

Gebackener Tofu  
an Wok-Gemüse und Soja-Orangensauce  
EUR 11,50

Gemüse in Green-Currysauce mit Ingwer, Zitronengras und Chillis,  
dazu Nuss-Reis und gebratenes Gemüse  
EUR 12,00

Tagliatelle in Knoblauch-Öl  
mit Rucola, Zucchini und Pelati-Tomaten, dazu kleiner Blattsalat  
EUR 11,50

Gemüse-Quiche mit Schnittlauch-Dip  
EUR 7,50

Spinat-Schafskäse-Pie mit Kirschtomaten und Sour Cream  
EUR 9,00

Gemüse-Grillspieß an Basilikum-Risotto und BBQ-Sauce  
EUR 12,00

CousCous mit gerösteten Pinienkernen,  
gebratenes Gemüse und Zitronensauce  
EUR 13,00

Grünkern-Medaillon mit getrockneten Tomaten und Pesto  
an Zuckerschoten-Ragout  
EUR 15,00



- Fischgerichte -

Zanderfilet nach „Elsässer Art“  
an Rahmsauerkraut, Rieslingsauce und hausgemachten Schupfnudeln  
EUR 15,50

Dorschrücken „Cape Malay“ mit frischer Kokosnuss,  
an Mango-Salsa und zweifarbigem Risotto  
EUR 16,00

King Klip-Filet  
mit Zitronen und Kräutern im Ofen gebraten  
an Thymiansauce, Toskana-Gemüse und Basilikum-Kartoffeln  
EUR 14,50

Rotzungenfilet mit „Citrus Confit“ und frischem Thymian  
an Pinot-Grigio-Sauce,  
Mangold und Basmatireis-Timbale  
EUR 14,50

Wolfsbarschfilet mit gebackenen Salbeiblättern  
an Estragonsauce, geschmolzenen Tomaten  
und Sushireis-Kroketten  
EUR 15,00

Filet vom Seewolf  
an Limonen-Ingwersauce,  
Zuckerschoten und Pfeffer-Risotto  
EUR 15,00

Petersfisch & Riesen-Crevetten  
an Hummersauce, gebackene Fenchel und Kartoffel-Sellerie-Püree  
EUR 19,00

Dorade Royal mit Pelati-Tomaten  
an Prosecco-Sabayone,  
Zucchini vom Grill und roter Reis aus der Carmarque  
EUR 17,00

Riesencrevetten an Gemüse-CousCous  
an Safran-Mandelsauce und Gemüse-Bündchen  
EUR 17,00



## - Fleischgerichte -

Hirschrücken mit Portweifeigen  
Preiselbeer-Sauce, Rosenkohlblätter und Kartoffel-Plätzchen  
EUR 15,00

Schweinefilet mit Pelati-Tomaten und Tallegio gratiniert  
an Thymianjus,  
Zucchini vom Grill und Salbei-Gnocchi  
EUR 14,50

Kalbsrücken mit glasierten Apfelspalten  
an Calvados-Sauce,  
Gemüse im Wirsing-Blatt und Herzogin-Kartoffeln  
EUR 17,00

Lammrücken mit roter Zwiebel-Konfitüre  
an Sauce Bordeaux Rouge,  
Bohnen-Bündchen und Polenta  
EUR 19,50

Geschmorte Wildschweinkeule  
in Burgunder-Kirsch-Sauce,  
Quitten-Rotkohl und Mandel-Kroketten  
EUR 15,00

Brust und Keule vom Fasan  
-serviert in 2 Gängen –  
auf Champagner-Kraut, gerösteter Speck und Trauben  
an Merlotsauce und Kartoffel-Rotkohl-Püree  
EUR 22,00

Knusprige Bauern-Ente nach „Himmel-Erde“  
mit gedünsteten Apfelspalten,  
Preiselbeeren, Röst-Zwiebeln und Kartoffel-Schnee  
EUR 12,50

Rinderfilet aus der Holunder-Sherry-Beize  
an grünem Spargel und Limonen-Chilli-Risotto  
EUR 19,00



- Dessert -

Blutorangen-Mousse im karamellisierten Blätterteig  
an Cassis-Spiegel und Früchte-Mosaik  
EUR 6,00

Pina-Colade-Crème an Passionsfruchtsauce  
und Ananas-Kokos-Salat  
EUR 6,00

„Tequila-Apfel“ auf frischem Limonen-Coulis,  
dazu Parfait von der Venezuela-Kakao-Bohne  
EUR 6,00

Geeistes Prosecco-Süppchen  
mit frischen Waldbeeren und Sorbet  
EUR 6,00

Limonen-Quark-Mousse mit Erdbeer-Coulis  
in der Schokoladen-Blüte  
EUR 5,50

Rhabarber-Tarte  
mit Vanille-Mandel-Parfait  
EUR 5,00

Schokoladen-Whiskey-Parfait  
an frischen Himbeeren und Sabayone  
EUR 5,50

Orangen-Soufflé  
an einer Granatapfelsauce  
EUR 5,50

Mousse und Parfait vom Schwarzwälder Kirschwasser  
an Schokoladensauce und Schattenmorellen  
EUR 6,00



- Knabber & Dippen zum Empfang ... -

Schweizer Käsestäbchen

p.P. EUR 1,50

Pikante Minis, verschieden gefüllt

p.P. EUR 2,50

Asiatische Samosas an Chutney

p.P. EUR 3,00

Chorizo-Krapfen

p.P. EUR 2,50

Parmesan-Pinien-Biscottini

mit grünen Oliven

p.P. EUR 3,00

Fladenbrotstreifen mit Kräutern

p.P. EUR 1,50

Bruschetta mit Pesto und Tomaten-Confit

p.P. EUR 2,50

Canapées, verschieden belegt

p.P. EUR 2,80

Blätterteig mit Rauchlachs-Füllung

p.P. EUR 2,50

Anchovis-Schnecken, Schnecken mit Pesto und Honig-Senf-Schnecken

p.P. EUR 2,90

Mini-Pizzen, verschieden belegt

p.P. EUR 3,00

Elsässer Flammkuchen

p.P. EUR 3,00

Pumpernickel-Häppchen  
mit Frischkäse und Forellen-Kaviar

p.P. EUR 3,00



## - Feine Finger-Häppchen -

Kräuter-Crêpes-Roulade mit Rauchlachs und Sahne-Meerrettich

Tortelloni-Tomaten-Spießchen mit Salami

Roastbeef-Röllchen an Chilli-Früchten

Shrimps-Cocktail mit Ananas

Frischkäse-Mousse mit Paprika und Oliven

Gekühltes Kartoffelsüppchen „Astoria“

p.P. EUR 14,00

Wild-Sülze mit Cumberlandsauce

Wraps mit Kochschinken und Salbei gefüllt an Basilikum-Dip

Kasseler-Ananas-Spieß an Pfeffercrème

Makrele auf Wacholdersalat

Gemüse-Quiche mit Schnittlauch-Dip

Schokoladen-Birnen-Crème

p.P. EUR 13,00

Würstchen im Blätterteig an Orangen-Senf

Chilli-Mettbällchen an Kartoffel-Salat

Pikante Windbeutel mit Käsecrème-Füllung

Caprese-Spieße an Pesto

Gebackene Oliven an Ciabatta

p.P. EUR 12,00



**- Kleine Snack-Pause -**

Brötchen belegt mit Schinken, Käse und Salami

Mini-Schnitzel mit Pilz-Salat

Schwarzwälder Schinken an Melone

Käse-Früchte-Spieße

Geflügel-Estragonsuppe mit Erbsen

p.P. EUR 9,00

Brötchen belegt mit Rauchlachs, Kochschinken und Caprese

Schweinerücken-Röllchen mit Gurke und Sour Cream

Geflügel-Schlegel mit Früchten glasiert an Curry-Dip

Hausgemachter Kümmel-Käse an Gersterbrot

Waldbeer-Grütze mit Vanillesauce

p.P. EUR 8,50

Schnittchen, verschieden belegt

Sauerfleisch mit Sauce Tatar

Heilbutt und Forellenfilet auf Pumpernickel mit Honig-Dip

Schweizer Käse-Wurst-Salat

Schokoladen-Mandel-Pudding und Götterspeise

p.P. EUR 8,00



## - Unsere Menüvorschläge -

Artischocken-Edelfisch-Terrine  
an kalter Hummersauce und Brioche

\*

Perlhuhn-Essenz mit Kerbel-Klößchen

\*

Röllchen vom Pangasius-Filet gefüllt mit Mango und Chili  
an Zitronengras-Sauce und Reis-Timbale

\*

Kalbsmedaillon mit Stilton gefüllt  
an weißer Portweinsauce, Gemüse-Bündchen und Kartoffel-Strudel

\*

Vanille-Eis-Soufflée  
an Himbeersauce

3 Gang – EUR 28,00/4 Gang – EUR 32,00/5 Gang – EUR 36,00

Ziegenfrischkäse im Zucchini-Päckchen  
an Tomaten-Sugo und Ciabatta

\*

Schaumsüppchen von grünen Erbsen mit gebratener Crevette

\*

Filet vom Dorsch mit Amalfi-Zitronen  
an Pernod-Schaum und Kartoffel-Perlen

\*

Lammrücken aus Neuseeland mit roter Zwiebel-Konfitüre  
an Burgundersauce, Rosmarin-Bohnen  
und Kartoffel-Plätzchen

\*

Espresso-Parfait an Sambucca-Sabayone  
und Früchte-Mosaik

3 Gang – EUR 28,00/4 Gang – EUR 32,00/5 Gang – EUR 36,00



**- Unsere Menüvorschläge -**

Serrano-Schinken an pochierter Rioja-Birne  
und gerösteten Kräuter-Crostinis

\*

Gelbes Paprika-Süppchen mit Kerbel-Blätterteigstange

\*

Zartes Felchenfilet auf Gemüse-Carpaccio  
mit Schnittlauch-Vinaigrette

\*

Maispoulardenbrust mit gebackenem Salbei  
an Chardonnaysauce,  
geschmolzenen Tomaten und Ricotta-Tortellonis

\*

Obstsalat in der Baby-Ananas serviert,  
dazu dreierlei Sorbet

3 Gang – EUR 26,00/4 Gang – EUR 30,00/5 Gang – EUR 34,00

Carpaccio vom Straußenfilet an Avocado-Mousse  
und Bananen-Papaya-Chutney

\*

Cappuccino vom Petersilien-Schaumsüppchen

\*

Steinbeißerfilet mit Gemüsestroh  
an Rieslingsauce und Kräuter-Risotto

\*

Wildschweinrücken mit gebratenen Steinpilzen  
an Marsala-Samtsauce, frisches Gemüse  
und hausgemachte Schupfnudeln

\*

Hausgebackener Lime Pie  
an Kakao-Cognac-Parfait

3 Gang – EUR 27,00/4 Gang – EUR 31,00/5 Gang – EUR 35,00



## - Unsere Menüvorschläge -

Trilogie vom Schottland-Lachs  
Gebeizt mit Grappa, geräuchert und als Tatare,  
dazu Brioche und Dill-Senf-Dip

\*

Cappuccino vom Tomaten-Basilikumsüppchen

\*

Frische Champignons in Schnittlauchrahmsauce  
serviert im Kräuter-Crêpes

\*

Hähnchenbrust „Caprese“  
mit Tomaten und Mozzarella gratiniert  
an Thymiansauce und Penne

\*

Hausgemachtes Tiramisû mit Amaretto

3 Gang – EUR 24,00/4 Gang – EUR 28,00/5 Gang – EUR 32,00

In Wacholder geräuchertes Forellenfilet an Blinis,  
Salatbouquet und Preiselbeer-Sahne

\*

Klassische Rinderkraftbrühe  
mit Klößchen und Gemüsestreifen

\*

Mit Rum flambierter Krustenbraten  
an Schwarzbiersauce, Gemüsevariation und Kartoffel-Gratin

\*

Eisvariation  
mit heißen Schattenmorellen und Schokoladen-Rumsauce

3 Gang – EUR 25,00/4 Gang – EUR 29,00/5 Gang – EUR 33,00



- Unsere Menüvorschläge -

Kräuter-Wraps mit Heilbutt und Sahne-Meerrettich gefüllt  
an Salat und Honig-Senf-Sauce

\*

Mailänder Minestrone

\*

Ruccola-Risotto  
mit gebackenen Tomaten und gerösteten Nüssen

\*

„Piccata Milanese“

Putenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle gebacken  
an Salbeisauce, gebratenes Gemüse und Linguini

\*

Panna Cotta mit Himbeersauce

3 Gang – EUR 23,00/4 Gang – EUR 27,00/5 Gang – EUR 31,00

Satée Spieße an Gemüse-CousCous  
und Honig-Joghurt-Sauce

\*

Gekühltes Gurken-Süppchen mit Lachsstreifen

\*

Schweinerückensteak mit Pfeffer-Ananas  
an Curry-Ingwersauce,  
Wok-Gemüse und Reis-Kroketten

\*

Kokos-Pudding mit Früchten und Sake

3 Gang – EUR 25,00/4 Gang – EUR 29,00/5 Gang – EUR 33,00



- Buffetvorschlag I -

- Suppe am Tisch serviert -

Zucchini-Rucola-Süppchen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Coppa di Parma an Melonen-Mandel-Salat

Scheiben vom Schweinerücken mit Pfeffer-Mascarpone-Sauce

Anti Pasti

Meeresfrüchte-Salat mit Fenchel und Tomaten

Bruschetta mit Pilz-Ragout, Tomaten-Concassé und Auberginen

Mailänder-Salami an Oliven

- Hauptgänge -

„Piccata Milanese“

Putenbrust in Parmesan-Ei-Hülle  
an Tomatensauce und Gemüse-Risotto

Edelfischvariation vom Grill  
an Limonichello-Sauce,  
gebratenes Gemüse und Thymian-Kartoffeln

- Dessert -

Eis-Pyramide

Frischer Obstsalat

p.P. EUR 29,50



**- Buffetvorschlag II -**

- Suppe am Tisch serviert -

Kartoffel-Lauchsuppe mit Schwarzbrot-Croutons

- Kalte Speisen vom Buffet -

Hähnchen-Backpflaumen-Spieß mit Knoblauch-Dip

Sauerfleisch vom Wild mit Sauce Tatare

Kasseler-Ananas-Spieß

Variation vom Hering, Forelle und Makrele an Apfel-Meerrettich

Katenrauchschinken & Bratwürstchen im Blätterteig an Senf-Dip

Frische Blatt- und Rohkostsalate

- Hauptgänge -

Knusprige Bauern-Ente „Himmel und Erde“  
mit Apfelsingen, Preiselbeeren und Stampf-Kartoffeln

Geschmorter Rinderbraten mit Waldpilzen,  
Burgundersauce,  
Rahmwirsing und Kartoffel-Gratin

- Dessert -

Welfenspeise

Schokoladen-Birnen-Crème „Helene“

p.P. EUR 32,00



- Buffetvorschlag III -

- Suppe am Tisch serviert -

Cappuccino von weißer Tomatensuppe

- Kalte Speisen vom Buffet -

Toskana-Schinken aus der Keule geschnitten,  
zu frischer Honig-Melone und Früchte-Brot

„Tangerin Chicken“

Hähnchenbrust mit Meersalz und Orangen an Zitronengras-sauce

Cocktail von Nordseekrabben und grüner Spargel  
aus der Apfelkorn-Marinade an Brioche

Röllchen vom Pangasius-Filet  
gefüllt mit Mangold & Walnüsse, Mango & Chilli sowie Tomaten & Oliven

Hasenrücken im Calvados-Gelee an Waldorff-Salat

Frische Blatt- und Rohkostsalate

- Hauptgänge -

Schweinefilet „Madagaskar“ mit grobem Pfeffer gebraten,  
an Balsamico-Champignons,  
Chianti-Cassisjus,  
Gemüsevariation und kleine gebratene Kartoffeln

Zanderfilet mit Gemüsestroh  
an Kräutersauce,  
Blattspinat und Schupfnudeln

- Dessert -

Mousse von Waldbeeren in der Schokoladen-Blüte  
an Passionsfruchtsauce

Apfel-Tarte an Mascarpone-Vanille-Parfait

p.P. EUR 36,00



**- Buffetvorschlag IV -**

- Suppe am Tisch serviert -

Steinpilzsüppchen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Schottland Lachs gebeizt mit Highland-Whiskey,  
dazu Preiselbeer-Scones

„Fajitas con Pollo“

Streifen von der Pute aus der Margarita-Marinade  
an Paprika-Mais-Bohnen-salat und Guacomole

Carpaccio vom Südafrikanischen Strauß  
mit Amarula-Pfeffer-Marinade

Avocado-Meerrettich-Mousse mit Gambas und Shrimps

Frische Blatt- und Rohkostsalate an hausgemachten Dressings

- Hauptgänge -

Hirschrücken mit Feigen und Datteln

&

Geschmorte Hirschkeule

an Wacholdersauce,

Gemüsevariation und Kartoffel-Plätzchen

Wolfsbarsch mit Rosmarin und Amalfi-Zitronen

an Gemüse-Cous-Cous und Joghurt-Honigsauce

- Dessert -

Mango-Mousse mit Kakao-Splitter

Mohn-Eierlikör-Crème an Waldbeeren

p.P. EUR 38,00



- Buffetvorschlag V -

- Suppe am Tisch serviert -

Thailändische Kokos-Zitronengras-Suppe

- Kalte Speisen vom Buffet -

Flußkrebsschwänze kreolisch mit Fenchel, Dill und Rum mariniert,  
serviert mit Maisbrot

Hirschrücken unter der Pumpnickel-Kruste an Brombeer-Dip

Geflügel-Satée an Sellerie-Ananas-Salat

Variation von pochiertes Edelfisch-Häppchen an Fenchel-Crème

Südtiroler Schinken an Früchte-Brot

Frische Blatt- und Rohkostsalate an hausgemachten Dressings

- Hauptgänge -

Wildschweinkeule  
mit Merlot-Kirsch-Sauce,  
Gemüsevariation und Thymian-Kartoffel-Gratin

Eismeer-Dorsch  
an Paprika-Kokos-Sauce,  
Ingwer-Möhrrchen und Reis-Kroketten

- Dessert -

Karamellierter Vanille-Eis-Gugelhupf an Waldbeersauce

Internationaler Käse an hausgemachten Chutneys

p.P. EUR 35,00



- Karibisches BBQ -

„Callaloo-Soup“ mit Trinidad-Klößchen

„Caribbean salad“  
mit Paprika, Fenchel und Avocado

Fischsalat „Tobago“  
mit schwarzem Pfeffer und Limetten

Salat Ratatouille Creol

Süßkartoffel-Salat mit Cocos und Chillis

Blattsalat mit Ananas

- Grill -

Karibisches Mahi Mahi-Filet  
mit frischer Kokos-Nuss und Banane in Alufolie

„Jerk Pork“  
Schweins-Rippchen mariniert mit Gewürzen, Limonen, Ingwer und Chilli

„Chicken Rumrunner“  
Hühnchen-Spieße aus der Rum-Marinade

Dazu reichen wir:

Mama Trinidad's Flat Brot, Maiskrapfen, Teufelssauce und Chutneys

- Dessert -

Karibischer Obstsalat

p.P. EUR 24,00



- Deutsches BBQ -

Kartoffel-Gurkensalat

Krautsalat

Blattsalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing

Nudel-Salat mit Erbsen

„Bauern-Salat“

Gurke, Tomaten, Zwiebeln

- Vom Grill -

Thüringer Bratwürstchen

Nackensteaks aus der Bier-Marinade

Putensteaks aus der Paprika-Marinade

Forelle mit Dill in der Alu-Folie gegart

dazu reichen wir:

Brot, Ofen-Kartoffeln mit Quark, Knoblauchsauce, Senf, Ketchup, Curry-Dip

Brotkorb

- Dessert -

Hamburger Rote Grütze

Vanille-Eis mit Schokoladensauce

p.P. EUR 23,00



- Südstaaten BBQ -

Tomatensalat mit Blue Cheese Dressing

„Spicy Red Eggs“

Würzige Rote Rüben-Eier

„White Pickles“

Weißer Gemüsesalat

Eisbergsalat mit Erdbeeren

St. Joseph Brot nach Tante Luzia

„Country Potatoe Salat“ mit Whiskey und Kräutern

- Vom Grill -

Mixed Grill-Spieße

mit Rind, Lamm, Schwein und Würstchen

Bratwürstchen

Folien-Kartoffeln mit Gambas

Dazu reichen wir:

Cajun-Bohnen, Guinness-Sauce, Jalapenio-Dip und Chilli-Sauce

- Dessert -

Hausgebackener

Blue Berry-Cheesecake

p.P. EUR 25,00