



Schlemmer Grill

17:30-21:30 Uhr - pro Person 17,00 €

	Montag 12.11.18	Dienstag 13.11.18
Suppe	Kürbiscremesuppe	Rinderkraftbrühe mit Flädle
Salat & Feinkost	Anti Pasti Tettnanger mit Himbeer-Walnußmarinade Fischplatte Wrap mit Rind, Aioli, Zwiebeln, Paprika Italienischer Nudelsalat mit Putenbrust Schweizer Wurstsalat	Anti Pasti Angemachter Hauskäs Vesperplatte Fischfilet auf Ei Marinierte Bratenplatte Bayrischer Weisswurstsalat
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Überbackenes Fleischküchle Schweinerückensteak mit Kräuterhaube Spare Ribs Salsa Rinder Minutensteak Chicken Drums Sweet Chili Hähnchen Nuggets Wildragout mit Pilzen	Würstlspieß Spare Ribs BBQ Holzfällersteak Rinder-Minutensteak Putensteak provencal Chicken Drums African Zulu Hähnchenschnitzel Wiener Art
Fisch	Fischfilet auf Thymian- Bratkartoffeln	Gegrilltes Tilapiafilet
Vegi	Ziegenkäse mit Kräuterpesto Kübistäschchen in Petersilienrahm	Panierter Emmentaler mit Preiselbeeren Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
Beilagen	Tagliatelle Pommes Frites Spätzle Kartoffelknödel Rotkraut mit Heidelbeeren gratinierter Blumenkohl Bratensauce & Rahmsauce	Kartoffelkrapfen Spätzle Grillkartoffeln Arabischer Würzreis Brokkoli mit Mandelbutter Zucchini-Karottengemüse Bratensauce & Rahmsauce

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL

HINWEIS: Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €



Schlemmergrill

Mittwoch 14.11.2018

Geschlossen
wegen Messebesuch

Burger Buffet

Donnerstag 15.11.2018

Geschlossen
wegen Messebesuch

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL
HINWEIS: Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.
Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €



Steakbuffet

17:30-21:30 Uhr - pro Person 25,00 €

	Freitag 16.11.18	Samstag 17.11.18
Suppe	Rinderkraftbrühe mit Grießknödeln	Kürbiscremesuppe
Salat & Feinkost	Melone Schinken Vitello Tonnato Wrap mit Lachs, Gurke & Dill Ziegenkäse mit Oliven Und Bergkräutern Aubergine mit Knoblauchhummus Wurstsalat mit Chorizzo	Anti Pasti Schafskäse mediterran Rindfleisch Toskana mit Parmesan & Kräutern Meeresfrüchtesalat Geräucherte Entenbrust Wurstsalat des Tages
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Grillbauch Virginia mit Oregano und BBQ Schweinefilet in Waldpilzsauce Steak vom Arg. Weiderind Chicken Nuggets Putensteak mit Zitrone & Thymian Hirschmedaillon mit Preiselbeeren Gebratenes Lammkotelett	Rostbratwürstl Loin Ribs mit Salsa Medaillon vom Schweinefilet im Speckmantel Steak vom Arg. Weiderind Putensteak mit Röstgewürzen Hähnchenschnitzel Wiener Art Wildragout mit Pfifferlingrahm Geschmorte Lammkeule
Fisch	Lachsteak mit Gartenkräutern Muscheln im Tomaten-Weissweinsud	Lachsteak mit Basilikum Muscheln im Knoblauch-Gemüsesud
Vegi	Rösti mit Avocado & Pilzen	Steinpilz-Nudeltäschchen
Beilagen	Kroketten Spätzle Kräuter-Olivenskartoffeln Schupfnudeln mit Lauch Grillgemüse Rahmkohlrabi Bratensauce & Rahmsauce	Country Fries Grillkartoffeln Semmelknödel Spätzle Rotkraut Speckbohnen Bratensauce & Rahmsauce

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL

HINWEIS: Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €



Steakbuffet

17:30-20:30 Uhr - pro Person 25,00 €

Sonntag 18.11.18

Suppe	Steinpilzcremesuppe mit Basilikum
Salat & Feinkost	Gefüllte Eier Anti Pasti Saurer Käs Fischplatte Wrap mit Rindfleisch & Pilzen Zucchini mit Frischkäse & Garnelen
Fleisch & Geflügel	Auswahl von Rohkostsalaten verschiedenen Dressings – Blattsalat Grillmaultaschen mit Zwiebelschmelze Spare Ribs mit Curry BBQ Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce Steak vom Arg. Weiderind Hähnchenbrust Asia Putenschnitzel in Senfpanade Kängurufilet mit Karamellnüssen
Fisch	Gegrilltes Baramundifilet Gratinierte Grünschalmuscheln
Vegi	Ziegenkäse mit Trauben & Ahornsirup
Beilagen	Pommes Dauphine Kartoffelgratin Bratreis mit Gemüse Spätzle Kandierter Hokaidokürbis Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL

HINWEIS: Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €

DESSERT / EIS :

Apfelade	gebackenes Apfelkühle mit Zimt-Zucker, marinierten Äpfeln, Walnusseis, Karamellsauce, Krokant Sahne	4,50 €
Crème brûlée	mit buntem Obstarrangement	4,90 €
Schlemmer Trio	Espresso- Amarettomousse & Käsekuchenparfait auf Toffeesauce	6,90 €
Schlecker Schoki	Warmer Schokoladenkuchen, Mangosorbet und Heidelbeerparfait	6,90 €
Nussini-Banana	Je eine Kugel Walnuss- und Stracciatellaeis, Bananenscheiben, kandierte Nüsse, Schokoladensauce und Sahne	5,50 €
Heiße Liebe	2 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Himbeersauce, Sahne	5,50 €
Malibu	Je eine Kugel Zitronensorbet & Mangosorbet, frische Früchte, Mangosauce und Sahne	4,90 €
Eisschoko	geeister Choc mit Vanille & Schoko Eis und Sahne	4,80 €
Eiskaffee	geeister Cappuccino mit Vanille Eis & Sahne	4,80 €
Affogato	Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis ⁹	3,50 €

Gemischte Eissorten zur Wahl:

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuß | Stracciatella | Joghurt | weißer Nougat
Zitrone | Mango (Sorbets laktosefrei)

1 Kugel Eis 2,00 €	2 Kugeln Eis 3,00 €	3 Kugeln Eis 4,00 €
mit Sahne 2,70 €	mit Sahne 3,70 €	mit Sahne 4,70 €

KINDER EIS | DESSERTS

Raupe Nimmersatt	3 Minikugeln Vanille-Schoko-Erdbeer auf Sahne mit Zuckeraugen, Schokohörner und Waffelstückchen	3,90 €
Peter Pan	1 Kugel Vanilleeis, bunte Streusel, Smarties, Himbeersauce, Piratenflagge und Waffel	2,50 €