



Schlemmer Grill

pro Person 16,50 €

	Montag 19.03.18	Dienstag 20.03.18
Salat & Feinkost	Anti Pasti Wrap mit Pute, Salat und Senfsauce Saurer Käs Gefüllte Eier Bayrischer Rostbratwürstlsalat Schwäbischer Wurstsalat	Anti Pasti Vesperplatte Mozarella Tiergarten gefüllte Eier auf Fischsalaten Wrap mit Pulled Pork Weisswurstsalat
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Suppe	Leberspätzlesuppe	Grießknödelsuppe
Fleisch Geflügel	Schweinebraten mit Kümmel-Specksauce Loin Ribs Schweinesteak mit Käse überbacken Rinder Geschnetzeltes mit Pilzsauce Chicken Nuggets Hähnchensteak mit Bärlauch	Würtstchenspieß Schweinesteak Röstzwiebel & Käse Grillbauchscheiben glasiert Minutensteak vom Rind Hähnchenschnitzel in Meerrettichpanade Chicken Balls
	Fisch	Backfisch mit Sauce Remoulade
Vegi	Ofen-Brie mit Kräuteröl Nudelbonbons mit Gorgonzola und Tomatensauce	Ziegenkäse mit Ahornsirup und Speck Kässpätzle mit Röstzwiebel
Beilagen	Grillkartoffeln Amazing Fries Spätzle Semmelknödel Hausgemachtes Rotkraut Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce	Spätzle Kartoffelknödel Schupfnudeln mit Lauchstreifen Country Fries Grillgemüse Bohnen im Speckmantel 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 2,00 €



Schlemmer Grill

pro Person 16,50 €

Mittwoch 21.03.2018

BURGER Buffet

pro Person 17,50 €

Donnerstag 22.03.2018

Salat & Feinkost	Anti Pasti Wrap mit Rindfleisch & Chili- Cheesedip Eiersalat Jauseplatte Tettnanger Käse - Jalapenos & Zwiebeln Schweizer Wurstsalat	Burger-/Hotdog Toppings: Zwiebel, Essiggurke, Jalapenos, Tomate, Gurke, Schafskäse, Salat, Rucola, Kresse, Oliven Marinierte Bratenplatte Wurstsalat Wrap - mit Hirtenkäse, Paprika, Huhn Saure Käsevariation Anti Pasti
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Suppe	Nudelsuppe	Flädlesuppe
Fleisch Geflügel	Maultaschen mit Zwiebelschmelze Schweinesteak mit Paprikamarinade Loin Ribs mit Salsa Rindergeschnetzeltes mit Oliven Chicken Nuggets Putensteak im Curryteig	„Only Beef“ der 100 Prozentige Burger Cheeseburger Wildburger Chickenburger Zwiebel Speckstreifen Pulled Pork aus dem Smoker Loin Ribs Schweinesteak mit Tomate & Mozzarella , Hähnchensteak mit Ananas, Schinken Käse
Fisch	Fischspieß	Tilapiafilet in Dill-Senfsauce.
Vegi	Panierter Emmentaler mit Preiselbeeren Farfalle mit Tomate und Oliven	Veggieburger Tiergarten
Beilagen	Herzoginkartoffeln Petersilienspätzle Wildreisrisotto Speckrosenkohl Grillgemüse Bratensauce Rahmsauce	Wedges mit Dip Tagliatelle mit Kirschtomaten und grünem Spargel Spätzle kandierter Maiskolben 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 2,00 €



Steakbuffet 17:30 – 21:30 Uhr / pro Person 24,50 €

	Freitag 23.03.18	Samstag 24.03.18
Salat & Feinkost	Wurzelbrot mit Frisckäse und Lachs Panna Cotta mit Limette und Garnele Hähnchenbrust mit Curry und Früchten Bayern Wrap mit Schweinebraten Ziegenkäse mit Honig-Speckmarinade Mexico Wurstsalat	Melone mit Schinken Bunte Wurzelbrote mit Roastbeef Putenbrust mit Erdbeer-Pfeffermarinade Marinierte Fischfilets auf Gemüsetaler Mozzarella Caprese Wurstsalat des Tages
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Suppe	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln	Brätspätzlesuppe
Fleisch & Geflügel	Grillbauch Tennessee mit glasierter Whisky BBQ Schweinefilet im Speckmantel Steak vom Argentinischen Weiderind Entenbrust mit Orangenglasur Chicken Nuggets Hirschgeschnetzeltes in Steinpilzrahm Hähnchenschnitzel mit Bärlauchpanade	Loin Ribs Asiastyle Schweinefilet mit Erdnuss-Chiliglasur Steak vom Argentinischen Weiderind Chicken Nuggets Putensteak mit arabischen Röstgewürzen Kängurufilet mit Aprikosen-Mangorelish Geschmorte Lammkeule Savoyerart
Fisch	Gegrilltes Lachsfilet	Forellenfilets mit Zitronenbutter Überbackene Grünschalmuscheln
Vegi	Nudeltäschchen mit Büffelmozzarella	Rösti mit Gemüse überbacken
Beilagen	Spätzle Pappardelle mit Kräuter-Olivenöl Serviettenknödel Sweet Potatoe Fries Speckbohnen Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce	Spätzle Steinpilz-Basilikumrisotto Grillkartoffeln Western Style Twisters Wirsing mit getrockneten Tomaten 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 2,00 €

DESSERT | EISTRÄUME

Apfelade Ein gebackenes Apfelkuchle mit Zimt-Zucker, marinierten Äpfeln, Walnusseis, Karamellsauce, Sahne	4,50 €
Crème brûlée mit Obstarrangement	5,50 €
Tobleronemousse, Orangenparfait & weißes Nougateis, kandierte Pistazien und Macadamianüsse	6,90 €
Malibu Maracujasorbet, Melone-Mangoeis, Obstsalat, Sahne, Mangosauce	4,90 €
Nussini - Banana je eine Kugel Walnuss & Vanilleeis, Bananenscheiben, Sahne, kandierte Nüsse, Schokoladensauce	5,50 €
Heiße Liebe 2 Kugeln Vanilleis, Heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Sahne	4,90 €
Eisschoko geeister Choc mit Vanille & Schoko Eis und Sahne	4,80 €
Eiskaffee geeister Cappuccino mit Latte Macchiato & Vanille Eis & Sahne	4,80 €

Eissorten zur Wahl:

Vanille | Schokolade | Walnuss | Weißer Nougat | Erdbeere | Maracuja
Melone-Mango (Laktosefrei) | Latte Macchiato | Waldfrucht | Kirschsorbet

1 Kugel Eis 2,00 €	2 Kugeln Eis 3,00 €	3 Kugeln Eis 4,00 €
mit Sahne 2,60 €	mit Sahne 3,60 €	mit Sahne 4,60 €

KINDER EIS | DESSERTS

Raupe Nimmersatt Vanille-Erdbeer-Schokoeis, Waffel, Schokosauce, Smarties	3,50 €
---	---------------