



Schlemmer Grill

17:30-21:30 Uhr - pro Person 16,50 €

	Montag 14.05.18	Dienstag 15.05.18
Salat & Feinkost	Anti Pasti Wrap mit Pute & Grillgemüse Saurer Käs Gefüllte Eier Bayrischer Weisswurstsalat Mariniertes Fischfilet	Geschlossene Gesellschaft
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Würstchenspieß glasierter Grillbauch Schweinerückensteak mit Kräuterkruste Minutensteak vom Rind Chicken Crossies Geschnetzeltes von Pute und Spargel in Zitronensauce	
Fisch	Fischfilet mit Dill	
Vegi	Ziegenkäse mit Honig und Erdbeeren Teigtäschchen mit Büffelmozzarella	
Beilagen	Bunte Tagliatelle Pommes Frites Spätzle Semmelknödel Brokkoli mit Mandelhollandaise Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce	
	Dessert des Tages 6,90 € Raffaelomousse mit glasierten Himbeeren	

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

17:30-21:30 Uhr - pro Person 16,50 €

Mittwoch 16.05.2018

BURGER Buffet

17:30-21:30 Uhr - pro Person 17,50 €

Donnerstag 17.05.2018

Salat & Feinkost	Anti Pasti Wrap mit Pulled Pork & Chili Cheese Eierplatte mit Fisch und Senffrischkäse Schwäbische Vesperplatte Tettninger Käse mit Radiesle und Birnen Schweizer Würstsalat	Burger-/Hotdog Toppings: Zwiebel, Essiggurke, Jalapenos, Tomate, Gurke, Schafskäse, Salat, Rucola, Kresse, Oliven Marinierte Bratenplatte Würstsalat Wrap - mit Hirtenkäse, Paprika, Huhn Saure Käsevariation Anti Pasti
	Auswahl von Rohkostsalaten &	verschiedenen Dressings – Blattsalat
Fleisch Geflügel	Fleischküchle mit Senf und Bergkäse Schweinebraten mit Biersauce Loin Ribs Salsa Rinderstreifen mit gebratene Pilzen Chicken Nuggets Putensteak Karibik mit Früchten	„Only Beef“ der 100 Prozentige Burger Cheeseburger Wildburger Chickenburger Zwiebel Speckstreifen Röstzwiebel Pulled Pork aus dem Smoker Loin Ribs Schweinesteak mit Tomate & Mozzarella Hähnchensteak mit Ananas, Schinken Käse
	Fischfilet mit Petersilie & Limette	Tilapiafilet in Kokos-Curry
Fisch		
Vegi	Briekäse mit Aprikosenglasur und Speck	Veggieburger Steinpilztaschen mit Spargel und Pesto
Beilagen	Spinatnocchis in Parmesanrahm Grillkartoffeln Spätzle Twisters Butterkarotten mit Walnüssen Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce	Wedges mit schmanddip Rosso Spätzle kandierter Maiskolben Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce
	Dessert des Tages 6,90 € Erdbeersalat mit Mascarpone-Limettencreme	Dessert des Tages 6,90 € Tobleronemousse auf Obstarrangement

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 18.05.18	Samstag 19.05.18
Salat & Feinkost	Asiatisch gebeizter Lachs auf Reissalat Melone-Schinkenspieße Anti Pasti Hähnchenbrust mit Erdbeeren mariniertes Rind mit Parmesan Wurstsalat des Tages	Zucchins mit Basilikumfrischkäse und Fischfilet Wrap Orientalisch mit Lamm Geflügelspieße mit BBQ Kongsauce Schafskäse Mediterran Anti Pasti Wurstsalat des Tages
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Spare Ribs mit Ingwer-Sojaglasur Schweinefilet Italia Steak vom Argentinischen Weiderind Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art Hähnchenschnitzel in Kokos-Cornflakesmantel Kängurufilet mit Heidelbeer-Mandelglasur	Grillbauch mit Mojo Picon Schweinefilet mit Erdnuß-Wasabiglasur Steak vom Argentinischen Weiderind Chicken Nuggets Putengeschnetzeltes in Dijonsensauce Hirschsteak mit gebratenen Pilzen Lammkeule mit Ahornsirup in Senfsauce
Fisch	Gegrilltes Lachsfilet	gegrilltes Baramundifilet indisch
Vegi	Rösti mit Pilzgarout & Käse gratiniert	Rösti mit Spargel & Hollandaise
Beilagen	Spätzle Pappardelle mit grünem Pesto Kartoffel-Mandelbällchen Kartoffelgratin mit Appenzeller Speckbohnen Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce	Spätzle Fettucine mit Bärlauch und Kirschtomaten Gewürzreis Potatoe Dippers mit Aioli gegrillter Spargel Gemüse der Saison Bratensauce & Rahmsauce
	Dessert des Tages 6,90 € Iced Baileys Choc	Dessert des Tages 6,90 € Bananenparfait mit Kürbiskernöl und kandierten Kernen

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

17:30-20:30 Uhr - pro Person 24,50 €

Sonntag 20.05.18

Salat & Feinkost	Anti Pasti Mozzarella Tiergarten Meeresfrüchtesalat Entenbrust mit Cumberland sauce Vesperplatte Schwäbischer Wurstsalat
Fleisch & Geflügel	Auswahl von Rohkostsalaten verschiedenen Dressings – Blattsalat Grillmaultaschen mit Zwiebeln Loin Ribs Indisch Schweinefilet Tennessee mit BBQ Glasur Rinderhüftsteak Strindberg Chicken Nuggets Putensteak Tahiti mit Mango & Aprikose Wildschweinsteak mit Kirschsauce
Fisch	Fischpfanne auf Garnelenreis
Vegi	Gegrillte Polentataler
Beilagen	Spätzle Bunte Tagliatelle gebratene Polentataler Kartoffelkrapfen gegrillter Spargel Asia Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce

Dessert des Tages 6,90 €

Orangenparfait & warmer Schokoladenkuchen

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 / EIS

Apfelade	Ein gebackenes Apfelkühle mit Zimt-Zucker, marinierten Äpfeln, Walnusseis, Karamellsauce, Sahne	4,50 €
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 €

Eisorten 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 €
------------------	--	---------------