



Schlemmer Grill

17:30-21:30 Uhr - pro Person 17,50 €

	Montag 16.07.18	Dienstag 17.07.18
Salat & Feinkost	Wurstsalat des Tages Bratenplatte Anti Pasti Gefüllte Eier Wrap mit Schweinefleisch & Sweet Chili Schafskäse mit Kräutermarinade	Anti Pasti Fischplatte Wrap mit Rind & Honig-Senf dip Tomaten Caprese Auberginenröllchen mit Frischkäse Wurstsalat des Tages
Fleisch Geflügel	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat Schweinesteak Gyrosart Grillmaultaschen Cordon Bleu Rinderstreifen mit Pilzen Hähnchenkeule mit Curry Putensteak mit Kartoffelhaube Chicken Nuggets	Spare Ribs mit Ahornsirup & Knoblauch Holzfällersteak mit Speck & Zwiebel Grillbauch Texas Rinder Minutensteak mit Tomate & Oliven Hähnchenbrust in Orangen-Ingwersauce Chicken Nuggets
Fisch	Fischpfanne	Fischfilet in Kräutersauce
Vegi	Panierter Emmentaler Teigtäschchen mit Büffelmozzarella	Briekäse mit Aprikosen-Thymianglasur Kässpätzle
Beilagen	Pappardelle mit mediterranen Kräutern Kroketten Spätzle Grillkartoffeln Grillgemüse Karottengemüse Bratensauce & Rahmsauce	Pommes Frites Spätzle gelber Reis Petersilienkartoffeln Blumenkohl mit Bröselbutter Grillgemüse Asia Bratensauce & Rahmsauce
	Dessert des Tages 6,90 € Schokofusion- warmer Lavakuchen, Tobleronemousse und Vanilleeis mit Kirschen	Dessert des Tages 6,90 € Mascarpone-Amarettocreme , geeister Espresso und weisses Nougateis auf Karamellsauce

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 17,50 €

Mittwoch 18.07.2018

Burger Buffet

17:30-21:30 Uhr - pro Person 17,50 €

Donnerstag 19.07.2018

Salat & Feinkost	Anti Pasti Gefüllte Eier mit Rote Beete Frischkäse Gebratenes Fischfilet Marinierter Hirtenkäse Wrap mit Schwein & Chippotlesauce Wurstsalat des Tages	Burger-/Hotdog Toppings: Zwiebel, Essiggurke, Jalapenos, Tomate, Gurke, Schafskäse, Salat, Rucola, Kresse, Oliven Mariniertes Schweinefleisch mediterran Wrap mit Pute & Erdnuss-Chilidip Saure Käsevariation Wurstsalat
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Schweinerückensteak mit Tomate und Mozzarella Spare Ribs Brasil Rinderstreifen mit Pepperonata Chicken Nuggets Hähnchen spieß, Yakitori	„Only Beef“ der 100 Prozentige Burger Cheeseburger Chickenburger Zwiebel Speckstreifen Röstzwiebel Pulled Pork aus dem Smoker Loin Ribs Hähnchenbrust in Pilzrahm Schweinesteak mit Paprika-Zwiebelsauce
Fisch	Gegrillter Seehecht	Fischfilet in Zitronen-Thymiansauce Gebackene Tintenfischringe mit Aioli
Vegi	Ziegenkäse mit Oliven Teigtäschchen mit Pilzen & Basilikum	Veggieburger Röstischiffchen mit Pilzen und Basilikum
Beilagen	Gnocchi in Parmesanrahm Spätzle Tagliatelle Pommes Frites gebratene Spitzkrautfleckerl Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce	Twisters Asiatische Bratnudeln Spätzle Grillkartoffeln Prinzessbohnen mit gebratenem Speck Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce
	Dessert des Tages 6,90 € Raffaellemousse & Kokoseis auf glasierten Himbeeren	Dessert des Tages 6,90 € Orangen-Basilikumparfait an Schokoladen-Grand Marniersauce

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 25,00 €

	Freitag 20.07.18	Samstag 21.07.18
Salat & Feinkost	<p>Asiatisch gebeizter Lachs auf Pumpnickel Tagliata-Rindfleisch mariniert Schafskäse mit Oliven und Tomaten Zucchini-aler mit Frischkäse & Garnele geräucherte Entenbrust Wurstsalat des Tages</p>	<p>Avocadomousse mit Garnele Mozzarella Tiergarten Vitello Tonato Melone Schinken Carpaccio von Pute & Bete Wurstsalat des Tages</p>
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	<p>Salsicao- Brasilianische Wurstspezialität Kong Ribs- mit Koreanischer BBQ Sauce Schweinefilet im Speckmantel Steak vom Argentinischen Weiderind Rosa gebratene Entenbrust Hähnchenschnitzel Wiener Art Hirschmedaillons mit Karamell-Nußglasur</p>	<p>Rinderbratwurst Grillbauch Tennessee- rauchig/würzig Schweinefilet in Pfifferlingrahm Steak vom Argentinischen Weiderind Kalbsteak mit Garnelen & Hummersauce Chicken Nuggets Hähnchenbrust mit Pflaumensauce glasiert Lammsteak mit Savoyer Bergkräutern</p>
Fisch	Lachsfilet mit Senf & Honig	Lachsfilet mit Basilikum
Vegi	Rösti mit Avocado und Tomaten	Rösti mit Gemüsestreifen & Parmesansauce
Beilagen	<p>Kartoffelgratin Spätzle Potatoe Dippers Tagliatelle in Tomatenrahm Speckrosenkohl Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce</p>	<p>Spätzle Grillkartoffeln Schupfnudeln mit Lauch und Pesto Steak House Fries Wirsing mit Tomaten leicht gerahmt Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce</p>
	<p>Dessert des Tages 5,50 € Eisbecher mit glasierten Holunderbeeren</p>	<p>Dessert des Tages 4,90 € Creme Brûlée mit Obstarrangement</p>

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 25,00 €

Sonntag 22.07.18

Salat & Feinkost	Anti Pasti Wildschweinbraten mit Cumberland sauce Ziegenkäse mit gerösteten Kernen Garnelen -Fischsalat Saurer Käs mit Radiesle und Gurke Hähnchenbrust mit Spargel & Pilzen
	Auswahl von Rohkostsalaten verschiedenen Dressings – Blattsalat
Fleisch & Geflügel	Loin Ribs Schnitzel Wiener Art Schweinefilet in Steinpilzsauce Steak vom Argentinischen Weiderind Putensteak provencal Chicken Balls Kängurufilet mit Cranberries & Walnüssen
Fisch	Baramundi vom Grill
Vegi	Schlutzkrapfen mit geschmelzten Zwiebeln
Beilagen	Spätzle Käse-Gemüsekartoffeln Fettuccine Verdi mit Kräutern & Tomate Pommes Frites Süßkartoffel Fries Bohnen im Speckmantel Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce

Dessert des Tages 4,90 €

Apfelküchle mit Vanillesauce und Walnußeis

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 Apfelküchle mit Zimt-Zucker, marinierten Äpfeln, Vanilleeis, Karamellsauce, Sahne	4,50 €
Schoko Locco	Schokoladeneis 2 Kugeln, Oreo Kekse, Schokosauce, Sahne, weiße Schokoraspele	4,90 €
Hot Love	Vanilleeis, Himbeer-Vanilleeis, Heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Himbeersauce, Sahne	5,50 €
Fresh	je 1 Kugel Zitronensorbet, Mangosorbet, Maracujaeis, Obstsalat, Mangosauce und Sahne	6,90 €
Jahrmarkt	Vanilleeis, Walnusseis, Weißes Nougateis, kandierte Nüssen, Karamellsauce, Sahne, bunte Streusel	6,90 €
Italiano	Vanilleeis 2 Kugeln, Macchiatteis ,Amarettini, Cantuccini, Amaretto, Sahne, Pistazien	7,50 €
Nastrovje	Kirschsorbet, Vanilleeis, Schokoeis, glasierte Kirschen, Sahne, Krokant, Schokosauce, Wodka Absolut	7,50 €
Cubanero	Vanilleeis 2 Kugeln, Kokoseis, Bananen, Likör 43, Sahne	7,50 €
Eisschoko	geeister Choc mit Vanille & Schoko Eis und Sahne	4,80 €
Eiskaffee	geeister Cappuccino mit Latte Macchiato & Vanille Eis & Sahne	4,80 €

Gemischte Eissorten zur Wahl:

Vanille | Schokolade | Kokos | Walnuß | Himbeer-Vanille | Macchiato | Zitronensorbet | weißer Nougat | Maracujasorbet | Kirschsorbet | Mangosorbet (alle Sorbets laktosefrei)

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, Himbeer, Schokoeis, Waffel, Schokosauce, Smarties	3,90 €
------------------	--	---------------