

Zum Grillbuffet

Wir empfehlen:

Granatapfel Martini Schweppes Pomegranate mit Martini bianco oder Martini alkoholfrei	0,2 l	7,80
Erdinger Helles vom Fass	0,3 l 0,4 l	3,70 4,70
„Oberbergener Bassgeige“ Müller-Thurgau, trocken Winzergenossenschaft Oberbergen, Baden	0,2 l	8,00
Alde Gott Spätburgunder, Qualitätswein, halbtrocken Winzergenossenschaft Sasbachwalden, Baden	0,2 l	7,80

Salat von Gnocchi, Rucola und Paprika
Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung
Datteln im Speckmantel
Champignons mit Kräutermarinade
Farmersalat
griechischer Bauernsalat
Nudelsalat mit Feta und getrockneter Tomate
Tomate-Mozzarella-Salat
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten
Wassermelone

Vom Holzkohlengrill:

Steaks von der Rinderhüfte
Hähnchenbrustfilet in Currymarinade
Holzfällersteaks vom Schweinenacken
Putenspieß mit Paprika-Joghurt-Marinade
Spare Ribs mit Barbeque-Sauce
Schweinerückensteaks in Honig-Senf-Marinade
hausgemachte grobe Bratwurst
filierte Forelle mit getrockneter Tomate
Lachsfilet mit Zitronen-Pfeffer-Marinade

Grillkäse
bunte Gemüsepfanne
Kartoffelecken und Kräuterschmand
hausgemachtes Kräuterbaguette
Pommes frites

Zum Abschluss eine
kleine Kugel Zitronensorbet
mit Chardonnay-Sekt
- wahlweise alkoholfrei -