

# Grillbuffet 7

## Vorspeisen

Pikanter Hähnchen-Nudelsalat mit Sesamgemüse und Minze  
Ofengeschmorte Antipasti mit Rosmarinöl  
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und eingelegten Zwiebeln  
Zitronen-Champignonsalat roten Zwiebeln, Schluppen und Thymian  
Spanischer Kartoffelsalat mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone  
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten,  
Croûtons und Pinienkernen  
Heimische Brot-und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Kräuterquark

## Vom Grill

Rumpsteak mit Kräuterbutter  
Marinierte Putenmedaillons mit Ingwer-Chili-Dip  
Lachsfilet mit Thymian-Senf Marinade  
Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli

## Vegetarisch

Grillkäse „Halloumi“ mit Tomaten-Kräuter-Salsa  
Frisches Grillgemüse  
Grüne Bohnen mit Speck  
Folienkartoffeln und Sour Creme

## Süßes und Herzhaftes

New York Cheesecake mit Erdbeeren  
Blaubeercreme mit Mandel Crumble  
Vanilleeiscreme mit marinierten Sommerbeeren  
Auswahl an Rohmilchkäsen vom Brett mit  
Feigensenf und Trauben

Preis pro Person € 65,00

Stand 01/2023, Änderungen vorbehalten