

Herzlich Willkommen zum  
Grillabend 23./24. Juni 2022

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF Rhabarber-Likör mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	5,90 €
ERDBEER-SANGRIA leichter Sommer-Rotwein   frische Erdbeeren Cointreau   Orange   Zitronenmelisse	0,2 l	5,00 €

Kräuterzeit in unserem Garten

KRÄUTERLIMONADE mit Ingwer, frischen Kräutern und Blüten	0,3 l	4,00 €
KRÄUTERBOWLE ausgesuchte Weine   Waldmeistersirup frische Kräuter und Blüten	0,1 l / 0,2 l	2,60 € / 4,80 €

frisch vom Grill

Alle Gerichte werden live in unserer Outdoor-Küche zubereitet. Freuen Sie sich auf aromatische Speisen vom Smoker-Grill und vom Feuerring.

HÄHNCHENBRUST „asiatisch“ im Buchen-Spanholz	27,00 €
SPARE RIBS „Barbecue“	26,00 €
KALBS-ENTRECÔTE	31,00 €
250 g RIB-EYE-STEAK	30,00 €
LAMM-KOTELETTS	28,00 €
LAUTERBACHER ZIEGENKÄSE   Grillgemüse	25,00 €
THUNFISCH-STEAK in Limonenöl	31,00 €
LACHSFILET mit Haut	29,00 €
MARINIERTER SPIESSBRATEN V. SCHWEIN - 4 Stunden sanft gegart, gesmoked und kross gegrillt -	28,00 €

Unsere Empfehlung zum Mitnehmen

Barbecuesoße	240 g	3,80 €
--------------	-------	--------

Unsere Barbecuesoße stellen wir selbst her.  
Freuen Sie sich auf eine kräftig-tomatige Würzsoße  
mit leichtem Raucharoma und einer milden  
Schärfe, die mit Bienenhonig abgerundet wird.

Spezialität der Woche  
aus unseren Dry-Ager-Reifeschränken

450 g T-BONE-STEAK von der Färsse aus Sachsen - 16 Wochen gereift -	38,00 €
1100 g CÔTE DE BOEUF vom Chianina-Rind   Bauernhof Rüdiger   Seligstadt - 22 Wochen gereift - live am Tisch für Sie tranchiert	für 2 Pers. 75,00 €

- alle Gerichte mit Brunnenkressebutter  
und Barbecuesoße -

Wählen Sie Ihre Beilage:  
Fladenbrot mit Tsatsiki oder  
Folienkartoffel mit Schmand und Frühlingslauch

Weinempfehlung

2021 ZWEIGELT ROSÉ, halbr. - fruchtiger Sommerwein - WG Špalek   Znojmo   Mähren   Tschechien	0,75 l	26,00 €
2020 SPÄTBURGUNDER ROSÉ, tr. WG Kopp   Sinzheim   Baden	0,75 l	28,50 €

Antipasti-Teller der Woche

Tomate | Mozzarella | Basilikum  
Zucchini-Antipasti  
Unser Spargelsalat - Saisonende, letztmalig -  
griechischer Hirtensalat | Oliven  
Tomate, gefüllt mit Lavendelhonig-Ziegenfrischkäse  
Gazpacho mit Knoblauch-Croûtons  
kroatischer Bulgur-Aijvar-Salat | Erbsen  
Kartoffelsalat mit Rucolapesto | Mailänder Salami |  
Parmesan  
Melone | Parmaschinken

für Kinder

3 Stück NÜRNBERGER WÜRSTCHEN Ketchup   Nudelsalat	5,40 €
EIERKUCHEN kleiner Obstsalat   Himbeersoße Apfelmus oder Nutella	4,80 €

Guten Appetit,  
Christoph Schumann