



## Barbecue

---

### SALAT & ANTIPASTI

Knackiger Eisberg, Radiccio und Kopfsalat mit Rohkost,  
bunte Paprika, Karotten, Gurken, Zucchini-Würfeln,  
Radieschen und Frühlingszwiebeln  
Rucola-Senf-Kräutervinaigrette

\*\*\*

Weißer Bohnensalat  
Mit Paprika, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch, Thymian  
und Hirtenkäse

\*\*\*

Frischer Pellkartoffelsalat mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen und Chili

\*\*\*

Büffel-Mozzarella „Caprese“  
auf Balsamico-Kräuterolivenöl

\*\*\*

Brotkorb  
Französisches Baguette

---



## Barbecue

---

### Frisch Gebratenes aus der Riesenpfanne oder vom Grill

In Pesto marinierte Putenbrustmedaillons  
auf Grillgemüse

\*\*\*

Grillwürstchen am Spieß mit krossem Bacon

\*\*\*

Spare-Ribs mit Honig-Chili-Marinade

\*\*\*

Gegrillte Lammkotelette und Lammhüfte „herbes de Provence“  
Paprika-Zucchini-Tomaten Ragout

\*\*\*

American Steaks vom argentinischem Weiderind  
und marinierte Schweinerückensteaks  
Röstzwiebeln und frische Kräuterbutter

\*\*\*

Baked Potatoes mit Rosmarin mit Fleur de Sel  
Pommes frites

\*\*\*

Sour Creme  
BBQ-Saucen  
Estragon-Pfeffer-Rahmsauce  
Mediterrane Gewürzbutter mit Knoblauch und Chili  
Röstzwiebeln

\*\*\*

### DESSERT in Gläschen

Trifle von Edelmilchbeergrütze mit Bisquit  
Maraschino-Vanillecreme

---