



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
