



# Schlemmer Grill

pro Person 15,00 € Kinder (1-12 Jahre) pro Altersjahr 1,10 €

**Montag 26.06.17**

**Dienstag 27.06.17**

<b>Suppe, Salat &amp; Feinkost</b>	Emmentalersalat mit Früchten Tomaten Mozzarella mit Basilikum Gnocchi mit Frischkäse & Huhn Gefüllte Eier mit Senffrischkäse Italienischer Wurstsalat   Vesperplatte Hausgemachtes Anti Pasti	Wraps mit Frischkäse & Thunfisch Vesperplatte   Schwäbischer Wurstsalat Hirtenkäse mit eingelegten Tomaten Fischhäppchen auf Tabulé (Couscoussalat) Saurer Käs mit Zwiebeln & buntem Pfeffer Hausgemachtes Anti Pasti
Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat –		
<b>Fleisch Geflügel</b>	Würstlspieß Schweinebraten mit Kümmel Loin Ribs Western Style Cordon Bleu Rinderstreifen mit Oliven & Zuchcinis glasierte Hähnchenschlegel Putensteak mit Rahmkartoffeln gratiniert	Fleischküchle mit Tomate, Gurke & Gouda gratiniert Schweinesteak mit Bärlauch Loin Ribs Asia Style/ Chicken Wings Grillbauch am Stück   Chicken Nuggets Rinderstreifen mit Paprika & Zwiebeln Hähnchenbrust mit Ingwer, Chili & Sprossen
<b>Fisch</b>	Rotbarschfilet in Senfpanade	Tilapiafilet mit Basilikumkruste
<b>Vegi</b>	Serviettenknödel mit Spargel-Pilzsauce	Tagliatelle mit Kirschtomaten, Staudensellerie & Oliven
<b>Beilagen</b>	Farfalle mit Kräutern Grillkartoffeln   Spätzle Curryreis Waffelkartoffeln Brokkoli Schnippelbohnen Rahmsauce & Bratensauce	Spätzle   Ofenkartoffeln Gnocchi mit Petersilie Kartoffelkrapfen Schupfnudeln mit Lauch Gemüse Brasil mit Mais Karotten & Zuckerschotenensauce Rahmsauce & Bratensauce

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL

**HINWEIS:** Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €



## Schlemmer Grill

pro Person 15,00 €

**Mittwoch 28.06.2017**

## BURGER Buffet

pro Person 16,00 €

**Donnerstag 29.06.2017**

<b>Suppe, Salat &amp; Feinkost</b>	<p>Schafskäse mit Oliven &amp; Kräutern            Kräuterpfannkuchen            mit Fisch &amp; Frischkäse            Gefüllte Eier   Anti Pasti            Mariniertes Schweinebraten            Tettlinger Käse mit marinierten Pilzen            Tiroler Wurstsalat</p>	<p>Burgertoppings: Zwiebel, Essiggurke,            Jalapenos, Tomate, Gurken, Schafskäse,            Grüner Salat, Sprossen, Ruccola,            Kresse, Oliven, Kraut            Wrap Mexico mit Huhn, Mais &amp; Paprika            Saure Käsevariation   Anti Pasti            Ungarischer Wurstsalat</p>
<p>Auswahl von Rohkostsalaten &amp; verschiedenen Dressings – Blattsalat –</p>		
<b>Fleisch Geflügel</b>	<p>Grillwurst            Schweinesteak            mit Röstpaprika &amp; Knoblauch            Loin Ribs Afrika- mit Röstgewürzen            Schweinegeschnetzeltes mit Wasabi            Minutensteak vom Rind            Chicken Nuggets            Putenbrustfilet mit frischen Kräutern</p>	<p>„Only Beef“ der 100 Prozentige Burger            Pulled Pork in Darkbeersauce Burger            Wild &amp; Crazy- Wildburger            Cheeseburger „Only Beef“ 100%            Schweinerücken mit Speck &amp; Käse            Putenschnitzel " Wiener Art            Loin Ribs mit grünem Chili   Currywurst            Hähnchenragout mit Pilzen &amp; Spargel</p>
<b>Fisch</b>	<p>Gegrilltes Seehechtfilet</p>	<p>Fischfilet in Senfkruste- auch zum Burger</p>
<b>Vegi</b>	<p>Kässpätzle mit Röstzwiebeln</p>	<p>Veggieburger Tiergarten</p>
<b>Beilagen</b>	<p>Bratnudeln mit Sprossen            Krokettenbällchen            Spätzle hausgemacht            Curry-Koriander Kartoffeln            Wirsing-Tomatengemüse            Blumenkohl gratiniert            Rahmsauce &amp; Bratensauce</p>	<p>Spätzle hausgemacht            Twisters            glasierte Chilikartoffeln            kandierte Maiskolben            Grillgemüse            Bratensauce            Rahmsauce</p>

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL

**HINWEIS:** Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €



# Steakbuffet 17:30 – 21:30 Uhr

pro Person 23,50 €, Kinder (1-12 Jahre) pro Altersjahr 1,20 €

	<b>Freitag</b> <b>30.06.17</b>	<b>Samstag</b> <b>01.07.17</b>
<b>Suppe, Salat &amp; Feinkost</b>	Meeresfrüchtesalat Melone- Schinken Gebratenes Putenfilet mit Senffrischkäse Schafskäse provençal Mariniertes Rindfleisch Asiatisch Schweizer Wurstsalat I Anti Pasti	Meeresfrüchtesalat Tomaten Caprese Hähnchenbrust India, mit Früchten & Curry Graved Lachs auf Ei Mariniertes Kalb mit Tomaten & Peccorino Lyoner Wurstsalat I Anti Pasti
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>	Schweinefilet mit Sc. Bearnaise gratiniert Grillbauch am Stück "Südstaaten" Spare Ribs Klassik BBQ Steak vom Argentinischen Weiderind Putensteak mit Schnittlauchrahm Chicken Nuggets Kängurufilet mit Walnüssen & Honig Geschmorte Lammkeule mit Knoblauch	Schweinefilet mit grünem Spargel Salsiccao- Brasilianische Grillwurst Spare Ribs Nippon- mit Inwer-Soja BBQ Steak vom Argentinischen Weiderind Entenbrust Karibik Chicken Nuggets Hirschgeschnetzeltes in Preiselbeersauce Lamkotelett mit Bergkräutern
<b>Fisch</b>	Gebratenes Lachsfilet	Meeresfrüchte-Fischpfanne
<b>Vegi</b>	Tagliatelle mit Spargel & Erbsen	Kässpätzle mit Röstzwiebeln
<b>Beilagen</b>	Spätzle hausgemacht Amazing fries Polenta Grillgemüse Speckbohnen Bratensauce Rahmsauce	Spätzle hausgemacht Pommes Frites Wildreis mit Safran Gebratene Serviettenknödel Grillgemüse Überbackener Brokkoli Bratensauce & Rahmsauce

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL

**HINWEIS:** Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €

## DESSERT | EISTRÄUME

Sommer- Apfelade	Ein gebackenes Apfelküchle mit frischem Apfelsalat, Vanilleeis, Glasur von Zitronenmelisse & Limette, Sahne	<b>3,90 €</b>
Crème brûlée	garniert mit Melonen und Erdbeeren in Orangenlikör, Walnußeis	<b>4,90 €</b>
Schokowaffel	frisch gebacken, an Erdbeersalat mit Sahne und Pistazieneis	<b>4,80 €</b>
Frutti- Traum	Obstarrangement an Buttermilch- Granatapfelparfait, Kokoseis, kandierte Walnüsse & Baiser	<b>5,90 €</b>
Nussini - Banana	je eine Kugel Bananeneis & Pistazieneis, Bananenscheiben, Sahne, Walnüsse, geröstete Mandeln, Schokoladensauce	<b>4,70 €</b>
Cherry Pie	Kirsch- & Walnußeis, Amarettinis, glasierte Kirschen, Sahne, Weiße Schokoraspel	<b>4,70 €</b>
Erdbeerbecher	Vanilleeis & Erdbeereis, marinierte Erdbeeren, Erdbeersauce, Krokant, Sahne	<b>4,70 €</b>
Tropical Heat	je eine Kugel Kokoseis, Mangosorbet, Vanilleeis, Obstsalat, Sahne, garniert mit Mangosauce	<b>5,20 €</b>
Heiße Liebe	2 Kugeln Vanilleis, Heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Sahne	<b>4,70 €</b>
Eisschoko	geister Choc mit Vanille & Schoko Eis und Sahne	<b>4,50 €</b>
Eiskaffee	geister Cappuccino mit Latte Macchiato & Vanille Eis & Sahne	<b>4,50 €</b>

### Sorten im Frühjahr / Sommer

Vanille, Schokolade Erdbeere, Walnuss, Macchiato, Pistazie, Kokos, Himbeer-Vanille, Banane, Mango, Cherry Garcia (Kirsch)

1 Kugel Eis	<b>2,00 €</b>	2 Kugeln Eis	<b>3,00 €</b>	3 Kugeln Eis	<b>4,00 €</b>
mit Sahne	<b>2,60 €</b>	mit Sahne	<b>3,60 €</b>	mit Sahne	<b>4,60 €</b>

## KINDER EIS | DESSERTS

Smarty Party	1 Kugel Bananeneis- Nutellasauce, Smarties, Schirmchen	<b>2,80 €</b>
Elfenbecher	1 Kugel Himbeer-Vanille, Vanillepudding, Wackelpudding, Palme	<b>2,80 €</b>