

## AMERICAN BARBECUE



### Salate und Vorspeisen

American Cole Slaw Salad (Krautsalat)  
Taccosalat mit Hackfleisch, Mais und Kidneybohnen  
Caesar`s Salad mit Croutons  
Wraps mit Rindfleisch und Gemüse gefüllt, an scharfem Dip  
Kartoffelsalat aus geschmorten Rosmarinkartoffeln  
mit knusprigem Bacon und Schnittlauch  
„Surf and Turf“ (kleine Schweinefilets mit gebratener Riesengarnele)  
frischer Gemüsemix mit Avocado-Limonen-Dip  
Karottenbrot, Käse-Schinken-Brötchen, Zwiebelbrot

### Burger zum selbst belegen

Original amerikanische Burgerbrötchen sowie  
Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Essiggurken in Scheiben, Käse,  
Ketchup, Remoulade, Senf, BBQ-Sauce

### vom Holzkohlegrill

XXL – Pork Steak (3 kg)  
Hackfleisch für die Burger  
(100 % Rindfleisch mit original amerikanischer Würzmischung)  
Chicken Wings  
Spare Ribs mariniert mit BBQ-Sauce  
Kartoffeln im Speckmantel am Spieß  
Maiskolben

### Dessert

Brownies mit Vanilleeis  
Marshmallows  
Apple Pie

**€ 19,99 pro Person**

## BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN



### Salate und Vorspeisen

- Carpaccio von der Bayrischen Schweinshaxe auf Rosinen-Schwarzbrot und Meerrettich-Schnittlauchcreme**
- Weißkrautsalat und weitere frische Salate, Blattsalate, Dressings, Toppings**
- Bunter Kartoffelsalat mit Radieschen und Frühlingszwiebeln**
- Bayrischer Wurstsalat**
- Käsevariationen mit Bayrischen Käsesorten u.a. Obatzda, Bayrischer Bergkäse**
- Leberwurst-Preiselbeer-Mousse auf Baguette**
- Laugenbrezeln, Laugenstangen, Bauerbrot- und Brötchenauswahl**
- Butter und Schmalz**

### Warmer Teil

- Gefüllter Schweinebraten nach bayrischer Art**
- Heißer Leberkäse**
- Weißwürste mit süßem Senf**
- Bayrischkraut mit Mini Grillhaxen und kleinen Bratwürsten**
- halbe Hähnchen**
- Semmelknödel**
- Bratkartoffeln**

### Suppe

- Leberknödelsuppe mit Nudeln und frischen Kräutern**

### Dessert

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße**
- Bayrischcreme mit süßem Himbeerragout**
- Frischer Obstsalat mit Rumrosinen**
- Vanillebuchteln**

**€ 17,99 pro Person**

## MEDITERRANES GRILLBUFFET



### Salate und kalte Vorspeisen

**Sizilianischer Bauernsalat mit Schafskäse  
eingelegte Oliven, Pepperoni, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Paprika  
sowie gefüllte Pepperonie  
Insalata Caprese mit frischem Basilikum  
Toskanischer Rigatonisalat mit Oliven, Cocktailtomaten, gerösteten  
Pinienkernen  
und frischen Kräutern  
Oliven- und Vollkornbaguette, Knoblauchbrot und Kräuterbutter**

### vom Holzkohlegrill

**kleine Schweinesteaks mit Kräutern der Provence mariniert  
zarte Putensteaks in Chili-Salsa  
würzig mariniertes Halloumi-Käse  
Hähnchenspieße mit Ananas  
Kaninchenrücken mit Rosmarin und Olivenöl mariniert  
Knurrhahn mit Zitronenthymian und Butter  
Scampispieße  
gegrillte Gemüsevariation  
Rosmarinkartoffeln  
Dazu reichen wir Aioli, Tzatziki, Kräuterquark, Ketchup und Currysauce.**

### Dessert

**Espressocreme und Straciatellamousse im Glas  
Obst- und Käsespieße  
mit Chili marinierte Ananasscheiben vom Grill mit Vanillesahne**

**€ 19,99 pro Person**

## THÜRINGER SPEZIALITÄTEN



### Salate

Grüne Salate mit diversen Dressings, Gurkensalat, Tomatensalat  
Pellkartoffelsalat mit Schinkenwürfeln nach Hausmacher Art  
Nudelsalat mit Gemüse und Mozzarellakugeln  
Tomaten-Mozzarella mit Pesto  
frischer Schichtsalat mit Mais, Sellerie, Schinkenwürfel und Mayonnaise  
gemischter Bauernbrotkorb

### vom Holzkohlegrill

Thüringer Rostbratwurst  
Thüringer Rostbrätl mariniert mit Bornsenf, Zwiebeln und in Bier eingelegt  
XXL-Roulade (4 kg) vom Schwein  
gefüllt mit Zwiebeln, Gurken und Speck  
bunte Schaschlikspieße mit Schwarzbier mariniert  
Grillfackeln vom Schweinebauch  
Zartes Schweinesteak mit Schinkensauerkraut gefüllt  
Thüringer Bachforelle  
mit Sellerie und Dill in Folie gegart  
Bratkartoffeln  
dazu gibt es Born Senf und Ketchup sowie versch. Grillsaucen

### Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Mandelpudding mit Honig-Backpflaumen  
frisches Obstarrangement  
Schmoräpfel mit Nougat gefüllt

**€ 17,99 pro Person**