

## Grillbeilagen und Vorspeisen

- **Unsere große internationale Brot Station**  
Frischkäse-Dattel-Curry Dip, Zaziki Creme
- **Sommerliche Blattsalate** mit Balsamico Dressing und Ceasar Dressing
- **Omas Kartoffelsalat** mit leichter Majonaisencreme,  
Gewürzgürkchen, Bioei und geschnittener Blattpetersilie
- **Nudelsalat mit Paprika**, roten Zwiebeln, Petersilie, Möhrenstreifen,, Mozzarella, Essig Öl
- **Kichererbsen Salat** mit Tahini, Curry, Paprika, Tomate, Koriander, Petersilie
- **Grillgemüse Bulgur Salat** mit Koriander und Limette
- **Erfrischender Melonensalat** mit Gurken, roten Zwiebeln und Fetakäse
- **Griechischer Salat** mit Kräuteressig und nativem Olivenöl (Tomaten, Gurken, Mais, Fetakäse, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Petersilie aus dem Garten)
- **Kräuter Tabbouleh**  
Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze & Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und Strauchtomätchen, mit mediterraner Würze

## Grillsaucen und Dips

- Aufgeschlagene **Kräuterbutter**
- **Knoblauch-Schmand Soße** mit Joghurt und Muskatnuss
- **Limettenmayonnaise**
- **Tomaten Salsa** mit Honig und Mango
- **Rauchiges Barbeque Chutney** mit Senfkörnern und Chili

## Vom Grill

- Frisch gegrillte **Rostbratwurst** aus der Eifel
- **Argentinische Rindersteaks** mit einer Marinade aus groben Gewürzen
- **Lachs in der Folie gegrillt** mit Thymian und Zitrone
- Zarte **Hähnchenbrust** mit Rauchöl und Zitronenthymian mariniert
- Kleine **Folienkartoffeln** mit Sauerrahmdip

## Dessert

- **Luftiges Tiramisu** Mascarpone, Kaffee, Haselnuss
- **Duett von Schokoladen-Passionsfruchtcreme** mit frischen Kernen
- **Mascarponecreme** Kokos, weiße Schokolade, Himbeere

Ab 36,90 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.