

## Grillbeilagen und Vorspeisen

- **Unsere große internationale Brot Station**  
mit Salzbutter und Aioli
- **Sommerliche Blattsalate** mit Zitronengras-Limonen-Dressing,  
gebundenes Orangen-Balsamico-Dressing
- **Gurkensalat mit** Creme Fraiche, Wasabi, Senfkörner, Limette, Petersilie
- **„Caprese“** Strauchtomaten und Mozzarella dünn aufgeschnitten  
mit Fleur de Sel, Olivenöl, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
- **Rheinischer Krautsalat** lecker abgeschmeckt
- **Italienischer Pasta Salat** mit Nüssen, sonnengereiften Tomaten,  
gartenfrischem Basilikum und Zitronen Olivenöl

## Grillsaucen und Dips

- Aufgeschlagene **Kräuterbutter**
- **Knoblauch-Schmand-Soße** mit Muskatnuß gewürzt
- **Senf** und **Tomatenketchup**
- **Rauchige Barbeque Soße**

## Vom Grill

- Frisch gegrillte **Rostbratwurst** aus der Eifel
- **Schweinenackensteaks** nach Art des Hauses mariniert
- Herzhaft gewürzter **Bauchspeck**
- Zarte **Hähnchenbrust** mit Curry
- Kleine **Folienkartoffeln** mit Sauerrahmdip

## Dessert

- **Kokos Panna Cotta** mit Erdbeeren
- **Schokoladen Mousse** mit frischen Beeren

Ab 29,90 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.