

Wintergrillen



*Bunte winterliche Blattsalate
mit verschiedenen Dressings*

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Vegetarischer Kartoffel- Gurkensalat

Griechischer Bauernsalat

Krautsalat

Pikanter Paprika- Maissalat mit Kidneybohnen

Coleslaw

Cous Cous- Salat mit Melone und Gurken

Nudelsalat mit Pesto,

Parmesan und Kirschtomaten

Brotauswahl

Im Ganzen und am Feuer gegarter

Label Rouge Lachs

Paella von Fluss- und Meerestieren

aus der Pfanne

Beschwipstes Äppelwoihuhn

mit Rosmarin und Chili

Thüringer Rostbratwurst

In Niedertemperatur gegartes Pulled Pork

von der Schweineschulter

Pikante Schweinekammsteaks

Marinierte Rinderhüftsteaks

Feta & Tofu

mit Oliven und Kräutern in der Folie

Grilltomaten

Bunte gegrillte mediterrane Gemüse

Rosmarinkartoffeln, Wedges

Mit Reis, Feta und Oliven gefüllte Minipaprika

Käuterschmand

Verschiedene Grillsaucen

Kräuterbutter, Knoblauchdip, BBQ-Sauce

pikante Salsa, Ketchup, Senf

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster

Mit Honig gesüßter Topfen,

dazu karamellisiertes Müsli

Feuerzangenbowle

Grünberg, d. 26. Januar 2019