



Barbecue-Abende 2024

alles lecker, frisch und fein
immer Samstags ab 18.30 Uhr

Termine: 6.Juli | 13.Juli | 20.Juli | 27.Juli | 3.August |

~ nicht immer alles, aber immer vieles und noch mehr ~

Vorspeisenbuffet:

- Bretonische Austern N°3
Chesterbrot, Zitrone
- Riesengarnelen in Aijoli
- Frutti di mare
- Crevettes rose
- Terrine von Edelfischen
- große Räucherfischauswahl
- Norweger Räucherlachs
- Unser Rindercarpaccio "klassisch"
- Paté Alsacienne
- Iberische Urlaubsgrüße
Lomo, Chorizo, Serrano & Charantaimelone
- getrüffeltes Salami-Käse-Carpaccio
- Elsässer Poulet „asiatisch“
- Pfälzer Rindertafelspitz
in Radieschenvinaigrette
- und vieles mehr !!!

Salate, Antipasti und Vegetarisches:

- Auberginen, Zucchini, Peperoni
- Grillgemüse, Schafskäse, Olivenauswahl
- Avocado "ready to eat"
- Caprese, Gemüsecarpaccio, marinierte
Edelpilze
- Ruccula, Balsamicodressing, Grana
- Remoulade, Aijoli, Sahnemeerrettich
- feine Brotauswahl
vom Luxemburger Mühlenbäcker
- französische Salzbutter

Warmes:

- Irisches Tomahawk oder gereiftes Rinder-
Entrecôte
- Französische Entenbrust
- Porco Iberico
- Steakmedaillons vom Lamm
- Kalbstafelspitz
- unsere Extraworscht, Merguez

- Octopus „mediterran“
- Black Tiger Garnelen
- Satayspieß vom Blauleng
- Elsässer Froschschenkel

und andere Schmankerln!

Gemüse & Beilagen:

- Mediterranes Gemüse
- Mais vom Grill

- Hausgemachte Pasta
- Sommertrüffel-Bottarga
- Frische Pfifferling

- Verschiedene warme Saucen

Aus unserer Patisserie:

- hausgemachtes Eis, Parfaits und Sorbets
- Bayrisch Creme
- Heimische Beerenfrüchte
- Energie-Smoothie
- Bisquiterie

und vieles mehr

Preis pro Person: 52,00 Euro
(Kinder bis 8 Jahre frei, danach Staffelpreise)