

BBQ Summer

02. August 2019

Vorspeisen

Gegrillte Auberginen

in fein gewürztem Kräuteröl

Gefüllte Paprini und Peperoni

mit herzhafter Frischkäsecreme in einem milden Dressing

"Pomodori Mozzarella"

Mozzarella Bambinis und Cocktailtomaten
mit Basilikum- Pinienkernen- Creme mariniert

Geräucherter und gebeizter Lachs aus Schottland

mit Honig - Senf- Dipp und Preiselbeersahne

Marinierte Zucchini

mit Knoblauch- Chili- Öl

Suppe

Gebundenes Bärlauchsüppchen

mit Creme fraîche und gerösteten Mandeln

Grillspezialitäten vom Lavastein

Ochsenkotelettes
mit American Steaksauce

Marinierte Hähnchenbrust
in grünem Thai Curry mit Joghurt.- Koriander- Dipp

Entrecote
mit Madagaskar Pfeffersauce

Wildschweinbratwurst
mit Feigensenf

Frisch von der Front Cooking Station

Gegrilltes Schwertfischfilet
mit Zitronen- Dill- Rahm- Sauce

Beilagen

Rosmarin- und Butterkartoffeln,
frischer Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch,
Butterreis,
violette, nussige Kartoffeln

Vegetarisch

Gefüllte Baked Potatoes aus dem Ofen
mit Kräuterquark

Gemüse- Reis- Pfanne "mediterran"
mit geschmorten Datteltomaten und Tofu

Salat

Frische bunte Marktsalate der Saison
mit klaren und gebundenen Dressings

Bulgur mit Gemüse
Kerniger Bulgur mit Tomaten, Zucchini, Mandeln in klarem Dressing

Sommernudelsalat
Italienische Pasta mit sommerlichen Gemüse und Früchten
in einem leicht frischem Buttermilchdressing

Fitness- Salat
aus feinem Gemüse, Weißkäse und mildem Dressing

Aus der Bäckerei

Reichhaltige Brot- , Baguette- und Brötchenauswahl
mit Kräuterbutter, Knoblauchbutter und Aioli

Dessert

Langnese Eistruhe
mit Carte D´Or- und Gelateria Kreationen

Ananas- Kokos- Mousse
in der Babyananas

Frische Erdbeeren mit Amaretto
und Schlagrahm