

---

## BARBECUE – PICKNICK have a picnic – 22,00 Euro

---

**GRILLSPASS DRAUßEN UND DRINNEN, MIT TOLLEN REZEPTEN FÜR FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE, ABER AUCH FÜR KÖSTLICHE BEILAGEN, SAUCEN, DIPS UND BUTTERMISCHUNGEN.**

ROASTBEEF MIT KRÄUTERN MARINIERT  
SCHWEINENACKEN IN KNOBLAUCHÖL  
EINGELEGT  
LACHS IN DER LIMETTENMARINADE  
LAMMKOTELETTES MIT ROSMARIEN  
THÜRINGER WURST  
BRATWURST  
FORELLENFILET MIT DILL

MAISKOLBEN, PAPRIKA,  
ZUCCHINI, ZWIEBELN,  
TOMATEN, CHAMPIGNONS

KRÄUTERBUTTER  
BASILIKUMBUTTER MIT WORCESTERSHIRE  
SAUCE BEARNAISE  
SAUCE TATAR  
RUM BARBECUE SAUCE

CHILI SAUCE  
PAPRIKA-TOMATEN BARBECUE SAUCE

VERSCHIEDENE BROTSORTEN  
GRATIN DAUPINOISE  
DIP-GEMÜSE  
FOLIEN-KARTOFFELN

KARTOFFELSALAT  
PAPRIKASALAT  
TOMATENSALAT  
GURKENSALAT  
MAIS-NUDELSALAT  
KAROTTEN-BLUMENKOHLSALAT  
KIMCHI – EINGELEGTER KOHL

ÄPFEL MIT VANILLESAUCE  
RAGOUT VON SOMMERBEEREN

---

## STEHEMPFÄNGE

---

### ALTERNATIVE I - 25,00 EURO

GOURMETBÜFETT  
IN PORZELLAN-LÖFFELSCHALEN  
ANGERICHTET FÜR STEHEMPFÄNGE - PRO  
PERSON 10 FILIGRANE PORTIONEN.-  
BAQUETTES WERDEN DAZU GEREICHT.

---

#### KALT

---

GARNELEN MIT ANANAS UND DILL  
LACHSTATAR AUF SAHNEMEERRETTICH  
STÖR AUF CREME FRAICHE MIT  
KRÄUTERN  
SALAT VON WALDPILZEN IN OLIVENÖL  
HASENFILET AUF WALDDORFFSALAT

---

---

#### WARM

---

FILETWÜRFEL AUF MORCHELSOBE  
JAKOBSMUSCHEL AUF SAFRANNUDELN  
INDONESISCHE MAISKLÖBCHEN AUF  
CHILLYSOBE  
GAMBAS IN KRÄUTERBUTTER  
KALBSLEBER AUF APFELSPALTEN IN JUS

---

### ALTERNATIVE II - 15,00 EURO

MUNDHAPPEN-BÜFETT  
MUNDGERECHTE ANRICHTWEISE  
PRO PERSON 6 GROSSE RUSTIKALE TEILE.

---

#### CANAPÉES

---

GORGONZOLA AUF RUCCOLA  
GRAVED LACHS MIT MEERRETTICH  
GERÄUCHERTE FORELLE  
PARMASCHINKEN MIT OLIVEN  
TOMATEN UND MOZARELLA

---

---

#### WARME MUNDHAPPEN

---

MAULTASCHE MIT ZWIEBELSCHMELZE  
PUTENPICCATA MIT TOMATEN  
QUICHE LORRAINE  
GEMÜSEBUKETTS  
LASAGNE MIT KÄSE ÜBERBACKEN

---