

diverse Grillspezialitäten

<u>vom Schwein</u> Nackenkotelett, Nackensteak, Rückensteak, Westernspieß vom Schweinenacken, Grillspeck vom Schweinebauch Grillfackeln vom Schweinebauch, Teufelspieße pikannt mit Chili, bunter Filetspieß, Filetspieß im Speckmantel

vom Rind Rip – Eye – Steak, Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak

vom Kalb Kalbskotelett, Kalbsrückensteak, Tournedos im Speckmantel

vom Lamm Lammsteaks, Lammkotelett, Lammfilet, Lammsteaks im Speckmantel

<u>vom Geflügel</u> Hähnchen oder Putensteak verschieden mariniert, Hähnchen oder Putenspieß mit frischen Zwiebeln und gem. Paprika, Hähnchen oder Putenspieß mit frischer Ananas, Hähnchen oder Putensteak divers gefüllt

<u>aus der Wurstküche</u> Roastbratwurst klassisch, Kräuter – Rostbratwurst, Bratwurstschnecke, Krakauer Würstchen, Grill – Mettwurst, Geflügelbratwurst

aus Hackfleisch Hacksteak im Speckmantel, Hackfleischspieß, Cevapcici Röllchen, pikante Hachfleischbällchen am Spieß

<u>Vegetarisch</u> marinierte Zucchinischeiben, Grilltomate mit Käsefüllung, Maiskolben mit Kräuterbutter,bunter Gemüsespieß, bunter Gemüsespieß mit Halloumi Käse

aus dem Meer Lachssteak mit Zitronen – Dillbutter in der Folie gegart,

Butterfisch mit frischen Champignons, Tomaten, Zucchini, Basilikum und Kräuterbutter in der Folie gegrillte eine frische Bachforelle mit Gemüse, Dill und Kräuterbutter in der Folie gegrillt frisches Zanderfilet mit Küchenkräutern, Gemüsestreifen und Kräuterbutter in der Folie gegrillt Seeteufelmedaillon mit Gemüse, Dill, Basilikum und Kräuterbutter in der Folie gegrillt Garnelenspieße mit Kräuterbutter gegrillt, Riesengarnelen mit Gemüse am Spieß gegrillt,

Stand: 01/2022