



Grillthema DER KLASSIKER (Saarland)

VORSPEISEN

Baguette mit Knoblauchbutter

-

Flammkuchen vom Grill Elsässer Art

HAUPTSPEISEN

Lyoner klassisch in Buchenholz geraucht

-

Würstchen Spieß Dreierlei
(Weiße-Rote-Käse Mix)

-

Schweinesteak de Schwenker,
in Schwamm Marinade Nr.1

-

Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat

-

Beilagensalat

-

Dazu diverse Saucen, Dips und Brot

--19,- € pro Person--





Veggi Grill

Unter Euch sind Vegetarier?
Dann gebt einfach im Buchungsvorgang an, wie viele Personen
gerne das Veggi-Grill-Menü haben möchten.
Die Vorspeisen, Salate und sonstige Beilagen orientieren sich an dem jeweils
ausgewählten Grill-Thema.

HAUPTSPEISEN

Gemüse Spieß Ratatouille

-

Kräuter-Grillmais

-

Halloumi mit mediterranem Gemüse
nach Scheunen Art zubereitet

-

Tofu Spieß mit Champignons & Kirschtomaten
mit Ananas Teriyaki Marinade

-

Folienkartoffel mit Dip

-

Beilagensalat

-

Dazu diverse Saucen, Dips und Brot

--25,- € pro Person--



Kids Grill

Auch die Kleinen dürfen mitgrillen!

Für die Mini-Griller bis 12 Jahre haben wir ein eigenes Kinder-Menü im Angebot. Gebt bei eurer Buchung einfach an, ob und wie viele Kinder-Menüs Ihr buchen wollt.

Bitte beachtet, dass pro Grillhütte mindestens 6 Vollzahler (über 12 Jahre) erforderlich sind.

VORSPEISE

Knusperbrot vom Grill mit verschiedenen Dips

HAUPTSPEISEN

Leckere Bratwurst im Brötchen

-

Leckerer Grillmais mit feiner Kräuter-Crème

-

Portion Nudelsalat

DESSERT

Marshmallows am Stock über dem Feuer

--12,- € pro Kind--