

SOMMER - BARBECUE

In der Sommersaison schmeißen wir für Euch im Biergarten am Wochenende den Grill an! Freitags und samstags ab 17:00 Uhr wählt Ihr aus unserer Barbecuekarte aus, was wir für Euch frisch auf den Grill packen sollen. Das Fleisch servieren wir Euch dann auf unserem Grillteller mit frisch hausgemachten Beilagen.

Barbecueteller „Alte Räucherei“ 7,50 €

Unser Beilagenteller zum Barbecue mit drei wechselnden Salatbeilagen, Baguette, Kräuterquark, Guacamole und Kräuterbutter

Dazu frisch vom Grill:

Bratwurst oder Schinkenwurst– die Gute von Hansen 3,50 €

Bratwurst / Schinkenwurst Doppelpack 6,20 €

Bauchfleisch vom Schwein – durchwachsen & knusprig gegrillt, ca. 120 g 3,80 €

Schweinenackensteak – natur, in Kräutern oder Paprika mariniert, ca. 140 g 4,50 €

Hähnchenbrustfilet – in Kräuter- oder Paprikamarinade, ca. 140 g 4,50 €

Rumpsteak – in Kräutern mariniert, ca. 150 g 8,90 €

Lammfilet – in Kräutern mariniert, ca. 150 g 9,90 €

Black Tiger Garnelen – ganz in der Schale, pro Stück 3,80 €

Vegetarisch:

Grillkäse – 125 g 5,90 €

Hirtenkäse in Folie – mit Kräutern & Knoblauch 5,90 €

Grillgemüse – 150 g 3,90 €

Green Garden Frikadelle 4,50 €