



Leckere Grillspezialitäten

Vielleicht ein Süsschen vorweg

Kraftbrühe vom Rindvieh

mit Kräuterflädle & Portwein

€ 5,50

Karotten-Ingwer Süsschen

mit Cocos Chilli-Schaum

€ 6,00

Frisch vom Buchenholzgrill

Original Idar-Obersteiner Spießbraten mit Bauernbrot und Rettichsalatgarnitur

- vom deutschen Rinder Entrecote (Zwischenrippenstück) € 22,50
- vom Schweinenacken € 15,50
- vom Schweinefilet € 17,50
- saftiges Rumpsteak vom deutschen Färse-Rind € 18,50
- rosa gegrillte Lammkarree € 24,50

Als Beilage auf Wunsch reichen wir auch gerne

- Ofenkartoffel Himalaya-Salz gekocht mit Kräuterquark € 3,50
- Pommes Frites € 3,50
- Beilagesalat € 3,50

Cesar Salat mit gegrilltem & mariniertem Hähnchenbrustfilet, € 14,50
Weißbrotcroustons, gehobeltem Parmesan und Sardellendressing

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
mit Zitrone, Pommes Frites und gemischtem Salatteller € 17,50

Vegetarisch oder Vegan vom Grill kann auch lecker sein

Vegetarische Gemüse-Küchle
mit Blattsalaten und Balsamico Vinaigrette € 14,50

Veganer Bratling auf Tofubasis & Haferflocken
mit Blattsalaten und Balsamico Vinaigrette € 14,50



Süßes und Kaltes für danach

Coup Dänemark

Vanilleeis, mit heißer Schokoladensoße und Sahne

€ 4,50

Karamellbecher

Vanilleeis mit Karamellisierten Nüssen , Sahne und Karamellsoße

€ 6,50

