

Grillsaison

FÜR IHRE KOHLE NUR DAS BESTE
Leckere hausgemachte Spezialitäten

BBQ-Steaks (Kräuter und Paprika aus der mageren Schweinelende)
Pfeffersteaks (Schweinerücken)
Spießbratensteaks (gefüllt)
Schäufele (Schweine-Hüftsteak)
Nackenkotelets (gewürzt)
Bauchfleisch & Rippchen (gewürzt)
Holzfällersteaks (Schweineschulter)
Spare-Ribs (vorgegart & mariniert)
Hirtenspieße (Schweinefilet / Kräuter)
Paradies Spieße (mit Datteln & Speck)
Schaschlikspieße (Paprika & Zwiebel)
Tenderons (deftige Grillspieße)
gewürzte Hähnchenfilet (Paprika)
Hähnchen-Keulensteak Gourmet
Hot-Chili-Spieße (Hähnchenfilet)
Curry-Spieße (Hähnchenfilet)
Honig-Fackeln (Hähncheninnenfilet)
Hähnchenunterkeulen (mariniert)
Hähnchenflügel (mariniert)
Puten-Döner-Steaks (mager)
Putensteaks Oriental (Kraut / Tzatziki)
Tomaten-Pesto-Spieße (Putenfilet)
Puten-Holzfällersteaks (Keule)
Entenfilet Nizza (Orange / Pfeffer)
Calypso-Spieße (Rindersteakfleisch)
Monschauer Steakspieße (Senf / Meer.)

Ochsensteaks (aus der Hüfte)
Ochsenkotelets (Entrécote mit Knochen)
Lammkotelets
Lammkeulensteaks (Scheiben)
Lammlachse (mit Rosmarin / Knoblauch)
Grillwürstchen (klassisch)
Käse-Grillwürstchen
Curry-Peppadew-Grillwürstchen
Schnittlauch-Würstchen
Rostbratwurst mit Majoran
Piri-Piri-Grillwürstchen (scharf)
Neumühler Grillis
frische Salsiccia (nur Fr & Sa)
Bratwurstschnecken
Burger Patties
Bärlauch-Sticks
Cevapcici
Garnelen-Spieße
Lachs Grillschalen (auf Vorbestellung)

... verschiedene Dry Aged Spezialitäten aus unserem Reifeschrank – ein Genuss!

Beilagen:

Aioli, Tzatziki, Kräuterbutter, Chili-Limetten-Butter, Toskanabutter, Auberginen-Joghurt, versch. Salate