

Die Grillerei 23

LAGERFEUER



Bio Landsalate Allerlei & Vinaigrette
Tomaten Kräutersalat mit Fetabröselei
Salat von Nudeln in Pesto/Olive/Tomate
Schwäbisches Foccatia – unser Kartoffelfladenbrot
Antipasti

Auf dem Holzbrett tranchiert
Tomahawk Steak in Knoblauch/Rosmarin

Deutsches Premium Dry Age Steak

Dazu gibt's Hagelsalz & Kräuter

Heimischer Fisch/Zitronenpfeffer
Feldgyros mit Pilz & Zwiebel- vegan

Kräuterdip & Chutney
Selbstkredenztes Ketchup unserer Bio Tomaten

Bio Landgemüse Allerlei
Ofenkartoffelspalten
59 €

DER QUICKY

Für unsere Tagungsgäste + 300 € Grillcharge
Salat Allerlei auf dem Teller
Steak vom Allgäuer Ox – heiß vom Grill
Oder Ziegenkäse im Zucchini mantel
Fladenbrot mit Kräuterbutter

35 €

ZÜNDELEI

Bio Landsalate Allerlei & Vinaigrette
Salat von Nudeln in Pesto/Olive/Tomate
Schwäbisches Foccatia – unser Kartoffelfladenbrot

Steak vom Allgäuer Ox im sweet bbq Rub
Hähnchenbrust in Curry
Thüringer Rostbratwurst

Bio Landgemüse-Tofu-Spieße
Ofengemüse und Kartoffeln in Olivenöl & Hagelsalz

Kräuterdip &
Selbstkredenztes Ketchup unserer Bio Tomaten
49 €

FEUEREI



Bio Landsalate Allerlei & Vinaigrette
Avocado Hälften mit Wildkräutersalat
Salat von Nudeln in Pesto/Olive/Tomate
Schwäbisches Foccatia – unser Kartoffelfladenbrot
Antipasti & geröstete Nüsse

Steak vom Sellerie in Soja mariniert
Steak von der Melone süß sauer
Bio Landgemüse mit Tofu vom Spieß
Gefüllte Tomate oder Paprika (je nach Saison)
Grünes Verlangen- Tortillafladen
mit Grillgemüse & Kichererbsen gefüllt
Lauwarmer Blumenkohl/Brokkoli mit
Butternüssen übergossen
Kräuterbutter vegan/Chutney & Dip
42 €

