



## **BBQ Menü**

Freitag, 22.6.2018, 20.00 – 24.00 Uhr

Sommerliche Blattsalate mit Gartenkräutern, Blüten und verschiedenen veganen Dressings

Salat von Wassermelone, Schafskäse und Estragon

Kartoffel-Radieschen-Salat mit Rauke

Tomaten-Brot-Salat mit Büffelmozzarella und Basilikum

Kalte Havelländer Gazpacho mit gerösteten Brotroutons

\*\*\*

Bio Bratwurst mit Lavendel und Bio Merguez

Bio Rind- Falsches Filet mit BBQ Marinade am Stück gegrillt

Haloumikäse in Sesammarinade

Maiskolben mit Ahornsirupglasur

Lachs im Buchenspan

*Dips & Brot*

Tomatenbutter, Grobe Senf-Mayonnaise, Avocado-Koriander-Creme,

Basilikum-Tomaten-Salsa

Hausgebackenes Bio Brot

Baguette, kleine Brötchen und Focaccia

\*\*\*

Mousse von der Karamellschokolade mit Aprikosen und Pistaziencrumble

Schokoladen Panna Cotta mit Brombeer-Apfel-Ragout

**Preis pro Person € 36,- (exkl. Getränke, inkl. MwSt.)**

**Menü auf Selbstzahlerbasis:**

Abrechnung erfolgt direkt im Restaurant (bar oder auf die Zimmerrechnung)

Vegane Gerichte sind grün gekennzeichnet