



BBQ Zusätze

- ganze Lachsseite frisch vor Ort geräuchert und zubereitet
- Rinderhüftsteaks mit geschrotetem Pfeffer
- Steaks vom Entrecôte mit Pfefferschrot
- T-Bone Steaks (ca. 700 - 900 gr.)
- Tomahawk Steak (ca. 1 Kg)
- Scampis in Knoblauch gegrillt
- Gegrilltes Gemüse frisch vom Grill mit Thymian und Rosmarin (Zucchini, Paprika, Pilze, Aubergine)
- Anti Pasti Platte (kalt)
(eingelegte Champignons, Zucchini und Paprika)
- Hausgemachte Kräuterbuttervariation
(Pfeffer, Knoblauch, Kräutermix)