

Loers „BBQ“

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella
Italienische Antipasti

Krautsalat und Gurkensalat
Bauernsalat mit Feta-Käse
Nudelsalat und Kartoffelsalat

Frische Gartensalate
mit zwei verschiedenen Dressings

Auswahl verschiedener Käsesorten
Ofenfrische Brotauswahl
mit Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter

Vom Grill

Rumpsteaks

Marinierte Hähnchenspieße

Marinierte Schweinenackensteaks

Lachspäckchen mit frischen Kräutern,
Olivenöl und Zitrone

Thüringer Rostbratwurst und Krakauer

Gegrilltes Gemüse
Folienkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Auswahl verschiedener Saucen und Dips

Dessert

Mascarponecreme mit Erdbeerpüree

Frische Früchte mit Vanilleeis

Panna Cotta

Bei schönem Wetter bereitet unser Koch die Grillspezialitäten für ca. 1,5 Stunden frisch in unserem Biergarten für Sie zu. Bei schlechtem Wetter werden die Speisen als Buffet aus unserer Küche serviert.