

## Loers „BBQ“

### Vorspeisen

*Strauchtomaten mit Mozzarella  
ital. Antipasti, Spargelröllchen mit Schinken*

*ℒ*

*Krautsalat, Gurkensalat,  
Bauernsalat mit Feta-Käse, Nudelsalat,*

*ℒ*

*Frische Gartensalate, dazu 2 verschiedene Dressings*

*ℒ*

*Buntgemischte Käseplatte  
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*

### Warm

*kleine Rumpsteaks*

*ℒ*

*Marinierte Hähnchenspieße*

*ℒ*

*Marinierte Schweinenackensteaks*

*ℒ*

*Lachspäckchen mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone  
in Folie gegart*

*ℒ*

*Thüringer Rostbratwurst, Krakauer*

*ℒ*

*gegrilltes Gemüse, Folienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln*

*ℒ*

*Diverse Saucen & Dips*

### Dessert

*Mascarponecreme überzogen mit Erdbeerrpürree*

*ℒ*

*frische Früchte mit Vanilleeis*

*ℒ*

*Panna-Cotta Creme*

*ℒ*

*(Bei schönem Wetter grillt der Koch für ca. 1,5 Stunden im Biergarten. Bei schlechtem Wetter wird das Essen am Buffet aus der Küche serviert)*