

Grillerlebnis von der Speisekarte

Genuss vom Grill – frisch & hausgemacht

Unsere köstlichen Burger, herzhaften Grillteller und exklusiven Surf-&-Turf-Spezialitäten werden stets frisch zubereitet und stehen für echte hausgemachte Qualität.

Mit Leidenschaft und Können bereitet unser Grillmeister jedes Gericht direkt vom Grill zu – für ein Geschmackserlebnis, das begeistert.



Klassische Burger-Menüs

Klassischer Cheeseburger

14,- €

Saftiges Rindfleischpatty mit Cheddar ,Salat ,Tomate auf Brioche

BBQ Bacon Burger

14,-€

Knuspriger Bacon mit BBQ-Sauce, Salat, Zwiebel und Cheddar

Veggie-Burger

12,-€

Veggie-Patty mit gegrillter Zucchini und Avocado

14,- €

Chicken Burger

Gegrillte Hähnchenbrust mit Bacon, Salat, Tomate und Gouda







Burger Beilagen nach Wahl



Pommes

Klassisch oder Süßkartoffel-Variante



Maiskolben

Gegrillt mit Butter und Gewürzen



Grillgemüse

Paprika, Zucchini und Pilze vom Grill



Extra-Genuss

Mit gebratenem Ei oder Coleslaw



Je Beilage 3,- €



Saftige Grillteller-Menüs



1—	Ripeye-Steak	25,-€
T	Mit gegrilltem Gemüse und Grillkartoffel, Kräuterbutter	
	Mix-Grill Hüftsteak, Schweine Kotlett, Hähnchen, Käsekrainer mit gegrillten Gemüse und Grillkartoffel, Kräuterbutter	28,-€
3	Würstchen-Teller Bratwurst , Chorizo, Käsekrainer mit gegrillten Gemüse und Grillkartoffel	16,-€
4 —	Saftige Spareribs Hausgemacht mit Maiskolben , Knoblauchbrot div.schmackhafte Soßen	22,-€













Knoblauchbrot • Kartoffelsalat • Grilltomaten • BBQ-Saucen • Kräuterbutter

Je Beilage 3,- €

Surf and Turf Spezialitäten





Klassisches Surf and Turf

Saftiges Ribeye mit gegrillten Garnelen, Kräuterbutter und div. Beilagen 35,-€



Surf and Turf mit Lachs

Zartes Rinderfilet mit Lachsfilet "Kräuterbutter und div.Beilagen





Surf and Turf Beilagen

Ofenkartoffeln	3,-€
Knusprige Speckwürfel und Sauerrahm	
Frischer Salat	3,-€
Mit leichter Vinaigrette	
Gegrilltes Gemüse	3,-€
Paprika, Zucchini und Spargel	
Knoblauchbrot	3,-€
ofenfrisch	



Geschmacksexplosion garantiert!



Immer frisch zubereitet

Liebevolle Präsentation

Genuss für Augen und Gaumen



Hausgemachte Saucen

Nach eigenen Rezepten

Perfekt gegrillt

Von unseren Grillmeister

Allergenhinweis

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen **Allergene enthalten können**, die in der unten aufgeführten Liste genannt sind. Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung lassen sich Spuren allergener Stoffe leider nicht vollständig ausschließen.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team – wir beraten Sie gerne persönlich.

Allergeninformation gemäß EU-Verordnung 1169/2011

Unsere Speisen und Getränke können folgende kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten:

- 1. **Glutenhaltiges Getreide** (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- 2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4. **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6. **Soja** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7. **Milch** (einschließlich Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8. **Schalenfrüchte** (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- 9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- 13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. **Weichtiere** (z. B. Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Zubereitung können wir **Spuren dieser Stoffe** in allen Speisen und Getränken **nicht vollständig ausschließen**.