

# GLUT & GENUSS UNTER FREIEM HIMMEL

Unsere Grillspezialitäten – nur bei gutem Wetter,  
Donnerstag bis Samstagabend & ganztags am Sonntag

## GRILL & SOMMERGLUT

---

<b>Poulet spiess</b>	34.50
<i>Ein saftiger Grillspieß mit zart mariniertem Poulet, feiner Cipollata</i>	
<b>Gemischter Fleischspiess vom Holzfeuergrill</b>	38.50
<i>Mit Rindfleisch, Schwein, Kalb und Cipollata-Wurst.</i>	
<b>Riesen-Crevetten vom Grill</b> 	37.50
<i>Grosse Crevetten, über der Glut gegrillt</i>	
<b>Sonne spiess</b>	34.50
<i>Mit Kalbs Nieren und feiner Kalbsleber vom Holzfeuer.</i>	
<b>Kalbsbratwurst «Olma»</b>	29.50
<i>Traditionelle Kalbsbratwurst, über dem Feuer gegrillt.</i>	
<b>Rindsfilet (200gr)</b>	56.50
<i>Zartes Filet vom Rind, mit Sorgfalt gegrillt –</i>	
<b>Rinds Entrecôte (250gr)</b>	42.50
<i>Marmoriertes Entrecôte.</i>	
<b>Schweinskotelett- Zitrone &amp; Rosmarin (200gr)</b>	34.50
<i>Saftiges Schweinskotelett mit Knochen, mariniert in Zitrone, Rosmarin und Olivenöl, über der Glut gegrillt –</i>	
<b>Kalbssteak (200gr)</b>	54.50
<i>Zartes Kalbssteak, über offener Flamme gegrillt, naturbelassen und auf den Punkt gegart –</i>	

**Alle Grilladen werden mit saisonalem Gemüse, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm sowie einer Auswahl an hausgemachten Saucen serviert:**

- BBQ-Sauce
- Curry-Mayonnaise
- Kräuterbutter
- Sauerrahm