

Sommerlicher Grillabend

39€ / Person
Grillbuffet inkl. Beilagen
und Dessert



Fisch

Tagesfang von heimischen Fischen
in Folie gegrillt mit frischen Kräutern

Heimische Sorten

Forelle, Karpfen, Hecht, Aal, Barsch, Zander, Schlei

Brandenburger Fischerei

Die Himmelpforter Seenlandschaft ist mit kleinen **familiengeführten Fischereien** gespickt. Unser Fisch stammt aus **Himmelpfort, Lychen und weiteren Nachbarorten**, weil es uns am Herzen liegt, diese **regionalen Betriebe zu unterstützen**.

Höchste Fleischqualität

Das **uckermärkische Weiderind** stammt von **Landwirt Rolf Henke**, der bereits vom Magazin BEEF! für die Serie „Deutschlands beste Fleischproduzenten“ porträtiert wurde.

Unser **Schwein** beziehen wir von **Bio-Landwirt Karsten Dudziak** aus Neustrelitz, dessen Schweine **ausreichend Weidefläche haben**, um spielen, schnuppern und wühlen zu können.

Unser **Wild** stammt von **Guido Richard aus Fürstenberg**. Hotels und Restaurants aus Berlin und Brandenburg vertrauen auf seine langjährige Erfahrung.



Fleisch

Würste vom Grill

Wildbratwurst, Bio-Schweinebratwurst

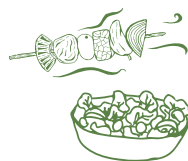
Steak

Entrecôte von uckermärkischem Weiderind
Nackensteak vom Neustrelitzer Schwein

Landhausburger

Uckermärkisches Weiderind, Burger Buns und
Sauce, Gurken, Tomaten, Zwiebeln

Gegrillte Hähnchenbrust



Salate & Vegetarisches vom Grill

Salatbar

Wildkräuter, Paprika, Gurken, Cherrytomaten,
Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Ziegenkäse vom
Capriolenhof aus Bredereiche
Kartoffel-Speck-Salat, Tomatensalat

Vegetarisches vom Grill

FrISCHE Gemüsespieße, gefüllte Riesenchampignons



Beilagen, Saucen & Desserts

Haugebackenes Landhausbrot

mit hausgemachter Kräuterbutter

Saucen

BBQ, Ketchup, Senf, Mango-Ananas, Sweet-Chili

Desserts

FrISCHE Erdbeeren, Mousse au Chocolat

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir unser Angebot immer frisch zusammenstellen und dieses je nach Verfügbarkeit der Produkte bei unseren Partnerbetrieben eventuell abweichen kann.

Wir danken für Ihr Verständnis!