01 | Gegrillte Birne

VORSPEISE

Gegrillte Birne mit karamellisiertem Ziegenkäse und knackigen Nüssen. Ein harmonisches Zusammenspiel aus fruchtiger Süße, cremigem Ziegenkäse und den Röstaromen des Grills.

02 | Mediterrane Grillvariation

ZWISCHENGANG

Lauwarmer mediterraner Kartoffelsalat mit Grana Padano, dazu eine Dreierlei-Grillvariation aus Rind, Ziege und Huhn. Mediterrane Kräuter, feine Würze und unterschiedliche Grillcharaktere vereinen sich zu einem abwechslungsreichen Geschmackserlebnis.

03 | Lachs vom Grill

HAUPTGANG

Gegrillter Lachs auf Orangenreis mit Paprika, frischer Minze und aromatischen Kräutern.

Die fruchtige Frische der Orange trifft auf die feinen Röstaromen des Lachses und die würzige Leichtigkeit frischer Kräuter.

04 | Smoked Cheesecake

DESSERT

Geräucherter Cheesecake mit Karamell und knusprigem Butterkeks. Ein cremiger Dessertabschluss mit dezenter Rauchnote, süßem Karamell und buttrigem Crunch.