

BBQ vom Grill mit Buffet 2025



Zur Vorspeise bieten wir an:

- geräucherte Forellenfilets mit frischem Meerrettich
- Schwarzwälder Schinkenbrett, reichhaltig garniert
- Strauchtomaten & Mozzarella auf Rucola
- Landbutter & frisches Bauernbrot

Als Suppe bieten wir an:

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Als Dessert bieten wir an:

- frische, marinierte Beeren / Obst (je nach Saison)
- Schwarzwälder Kirsch im Glas *oder* hausgemachtes Mousse au chocolat *oder* Schokoküchlein
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas angerichtet

Als Hauptgang BBQ vom Grill Nr. I auf der Terrasse mit:

- Merguez (aus Rinder- & Lammfleisch, deftig gewürzt)
- Rindersteaks in rauchiger Marinade
- Putensteaks in hauseigener Marinade
- Bauernbratwürste
- Grillkäse mit Chili & Kräutern



dazu ein reichhaltiges Salatbuffet mit diversen marinierten Rohkostsalaten (u.a. Karotte, Weißkraut, Gurke, Coleslaw, Sellerie, Rotkraut), knackigen Blattsalaten sowie Rote Bete, Bulgur, Couscous, mediterraner Nudelsalat, hausgemachter Kartoffelsalat, etc.
dazu knuspriges Bauernbrot und hausgemachte Saucen & Dips

Gesamtpreis pro Person 39,90

zusätzlich zum obigen Angebot Variante Nr. II

- Lamm-Chops (in Olivenöl mit Knoblauch, frischem Rosmarin & Thymian mariniert)
- Steaks aus der Hirschhüfte mit Grill-Barbecue-Gewürz
- frisches Lachsfilet als „Flammlachs“

Gesamtpreis pro Person 45,50

Feste feiern im Scherrhof

Mit allen Sinnen genießen ... - damit die Seele lächelt !