

# Sommer- BBQ



18. und 19. Juli  
ab 19 Uhr

## STARTER

- Kühlende Gazpacho mit geröstetem Brot
- Datteln und Aprikosen im Speckmantel
- Crostinis mit Erbsen-Minz und Avocoadodipp
- Feurige Beef- und Halloumispießchen
- Antipasti von Pfälzer Sommergemüse mit rotem und grünem Pesto
- Bunte Tomatenvariation
- Mediterraner Fenchel mit Feta
- Wilde Salate aus Feld und Flur

## Aus dem Smoker

- Schweinebauch mit Honig-Balsamico-Glasur
- Hochrippe mit mediterranen Kräutern
- Rinderbrust süß-sauer
- Vegi-Hackbraten mit Grünkern und Linsen

## Von der Feuerplatte

- Schweinenacken, bunte Würstl und Flanksteak vom Rind
- Vegi-Burger mit gebratenen Pilzen und roter Zwiebelmarmelade
- Zweierlei Falafel

## Weil's einfach dazugehört

- Krautsalat, Kartoffelsalat, Rosmarinkartoffel, italienischer Brotsalat, Weierhöfer Hirsесalat, selbstgebackenes Röstzwiebel- und

Olivenbaguette

- Kräuterbutter, feine Marinaden und Dips

## Melonensalat mit Sorbet

- Rosenthaler Kirschgrütze mit Schokoeis
- Aprikosentiramisu

## COOL DOWN