



BBQ



EMPFANG

Santa Margherita Prosecco Rosé Brut DOCG

Rosé Champagner 10 Euro



SALATE IM GLAS

Salat von Beluga-Linsen mit Koriander,
Datteltomaten und Lauchzwiebeln

Couscous mit Paprika, Minze und Sesam

Hirten-Salat mit Feta, Cherrytomaten, Paprika und roten Zwiebeln

Hausgemachter Kartoffelsalat

Sommerlicher Blattsalat



GRILL



Entrecote vom Grill

Burger vom Grill, vom Biolandhof Armbröster, Lohfelden

Green Love Burger vom Grill (vegan)

Wildfanggarnelen

Nordhessisches BIOland Hähnchensteak
vom Geflügelhof Roth, Witzenhausen

Lohfeldener hausmacher Bio-Bratwurst
vom Biolandhof Armbröster

Rosmarinkartoffeln

Grüne Sauce, Zitronen-Aioli, Chemicurri



DESSERT

Dessertvariationen aus der Panoramavitrine nach Wahl mit:

Mouse au Chocolate

Mascarpone-Creme

Tartes und Torten aus der hauseigenen Patisserie

GETRÄNKE

Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Manz Weissburgunder / Rheinhessen / Vegan

Hammel Riesling „Tage wie dieser“

Rotwein

La Fage Authentique / Côtes-du-Roussillon AOP

Rose

Le Bijou de Sophie Valrosé

Bier

König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino

Latte Macchiato

Longdrinks

Gin Tonic mit Siebenbergen Fulle-Dry-Gin

Aperol Spritz

Cuba Libre



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale für 4 Stunden 119,- p. P. / 5 Stunden 129,- p. P. / 6 Stunden 139,- p. P. / 7 Stunden 149,- p. P.
Mindestumsatz 2500,- €, buchbar inklusive der aufgeführten Speisen & Getränke, Raummiete, Service-Personal,
Geschirr, Endreinigung und MwSt. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.