



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

GRILL MENÜ 2024

Mariniertes Ikarimi Lachs-Filet
auf dem Beefer bei 800 Grad gegrillt
dazu ein Mango/Gurken/Avocado Salat

frisch gebackenes Brot

Stubenküken mit Butter Mais
und gegrillten Chicoreé

US Prime Rinderfilet am Knochen gegart
im Pelled Smoker

Grand Mu dry Aged Entrecote
klassisch vom Grill
und eine Chimichurri Sauce nach Walch's Art

mariniertes Grillgemüse und Sauce Bernaise
(die Königin der Saucen)

Milchreis mit Salzkaramell
Gegrillte Erdbeeren mit Mash Mellows
und Crunch Nüssen