

Kleiner Grill-Lehrgang



Menü

Anregendes zu Beginn

- ❖ Blattsalat im Weckglas mit Black Tiger Crevette an rassicem Mango-Chili-Dressing
- ❖ Marinierte Trolli-Kugel mit Barbecue Sauce im Speckmantel
- ❖ Hausgemachter Grillkäse mit Randenhumus
- ❖ «Chnolibrot» vom Grill

Aus dem Wasser

- ❖ Ganze Dorade
- ❖ Dorsch-Gemüse-Papillon
- ❖ Gefüllter Champignon
- ❖ Püree vom Blumenkohl
- ❖ Sämige Safransauce

Darf es etwas Fleisch und Wurst sein?

- ❖ Edles vom Rind
- ❖ Gefülltes Schweinskotelette
- ❖ Wurstspezialitäten von Breitenmoser
- ❖ Dazu: Kartoffelgratin und Broccoletti
- ❖ Kräuterbutter und Chilisauce

Süsse Verführungen

- ❖ Passionsfrucht-Ananassorbet unter der Meringue-Haube
- ❖ Ananaskompott
- ❖ Grillierte Schokoladenbanane