

**Herzlich Willkommen
im Hotel-Restaurant Bullerdieck!**

**Genießen Sie bei schönem Wetter die gemütliche
Atmosphäre in unserem idyllischen Biergarten
mit einem individuellen Grillabend ab 20 Personen.**

Unser Küchenchef verwöhnt Sie gern ...

... mit unserem Grillbuffet „Klassik“

19,00 €

Klassischer Nudelsalat „Großmutter's Art“
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck
Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit Dressings
Dreierlei Dip (Curry-Ananas, Barbecue und Cocktail)
Selektion von verschiedenen Brotsorten mit Kräuterbutter

Rostbratwurst
Schweinenackensteak in pikanter Marinade
Hähnchenbrustfilet mit Chorizo am Spieß
Deftiger Backschinken
Gebackene Kartoffelecken
Grilltomaten mit Basilikumpesto und Parmesan

Schokoladenmousse
Hausgemachte Dreifruchtgrütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne

... mit unserem Grillbuffet „Rustikal“

22,90 €

Speck-Krautsalat
Bayrischer Kartoffelsalat
Obatzter mit Salzgebäck, Radi und Radieschen
Gekochter Kalbstafelspitz mit steirischem Kürbiskernöl mariniert
Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit Dressings
Dreierlei Dip (Knoblauch, Paprika-Chili, Kräuterquark)
Selektion von verschiedenen Brotsorten mit Salzbutter

Mini-Haxen mit Dunkelbiersauce
Berner Würstchen
Rinderhufsteak
Hausgemachte Spare Ribs
Risoleekartoffeln mit Kräutern geschmort
Gegrillte Maiskolben

Frischer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Crème Caramel

... mit unserem Grillbuffet „Mediterran“

28,80 €

Caprese (Tomaten mit Mozzarella, Basilikum
und sanft gereiftem Aceto Balsamico)
Anti Pasti (Gefüllte Champignonköpfe, Auberginen-
Schafskäseröllchen, gegrillte Zucchini, Pepperballs mit Frischkäse
gefüllt, sonnengetrocknete Tomaten, gefüllte Weinblätter)
Penne mit Frutti di Mare in Limonen-Joghurtmarinade
Honigmelone mit Serranoschinken
Dreierlei Dip (Oliven-Kräuter, Knoblauch, Provinzial)
Selektion von verschiedenen Brotsorten mit Salzbutter

Lammkotelettes in Honig-Thymianmarinade
Schweinerückensteak mit Salbei und Serrano gefüllt
Rumpsteak in Kräutern und Knoblauch mariniert
Wolfsbarschfilet mit Gemüse, Kräutern und Limone
in der Folie gegart
Kalbsbratwürstchen
Drillinge mit Rosmarin in Olivenöl geschmolzen
Gebratenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Oliven und
sonnengetrocknete Tomaten)

Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee
Himbeer-Tiramisu

Gegen einen kleinen Aufpreis grillen wir Ihnen auch noch weitere leckere Gaumen-Schmankerl:

- Tournedos vom Rinderfilet	6,20 €
- gekräutertes Rumpsteak vom Black-Angus-Rind	4,90 €
- Black-Tiger-Garnelen	5,20 €
- Ikarimi-Lachsfilet im Buchenholzblatt	6,80 €
- Lammbratwürstchen mit Pesto-Dijonsenf	2,00 €
- Kotelette rosa vom Havelländer Apfelschwein	5,70 €
- Grillfackeln (Schweinebauch mariniert am Spieß)	4,30 €
- Backschinken mit Altbiersauce	2,40 €
- Welsfilet im Speckmantel	3,40 €
- Spieß von der Geflügelleber mit Apfelscheiben	3,40 €
- Kalbsfleischröllchen mit Salbei und Parmaschinken	4,80 €
- Teriyaki-Hähnchenspieß mit Ananas	2,80 €

Folgende Beilagen bieten wir Ihnen gern zusätzlich an: à 2,80 €

- sautierte Champignonköpfe mit Kräutern
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- gefüllte Kartoffeln mit Kräutern, Frischkäse und Parmesan
- Kartoffelgratin
- Farfalle Aglio e Olio
- Tomaten-Oliven Bulgur
- Gemüsespieß mit Zucchini, Artischocke und Paprika
- glaciertes Gemüse
- Bohnenbündchen mit Speck
- Blumenkohl mit Speckstippe

Oder wählen Sie folgende Desserts: à 3,90 €

- Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Bayrisch Crème
- Joghurtcrème mit Zitrusfrüchteragout
- Dickmilchcrème mit Fruchtsauce
- Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanillesauce

***Wir freuen uns auf Ihren Besuch
und bitten um rechtzeitige Reservierung an der Hotelrezeption
oder der unten genannten Telefonnummer!***

Gültig 2011