

Grillzeit

Feuer & Flamme

Der kulinarische Kalender von Delcanto.

Gebackene Kartoffeln Im amerikanischen Stil mit Sauerrahm und Käse gefüllte Kartoffeln und Salat vom Buffet	9,90
Gegrillter Halloumikäse Ein Spieß aus Halloumikäse (Ziegen- und Kuhmilch) und knackigem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln, Kräuterquark und Salat vom Buffet	13,90
Merguez vom Grill Vier aus Rinderhackfleisch pikant gewürzte Bratwürste, auf Gemüse-Couscous, Grilltomate, Barbecue-Dip und Salat vom Buffet	14,90
Pulled Pork Burger Hausgemachtes Burger Brötchen mit Colesaw (Weiskraut-Karotten-Salat), sehr zartem, gegrilltem Schweinebraten, eingelegten Zwiebeln, Barbecue-Dip mit Käse überbacken und Salat vom Buffet	14,90
Kentucky Spareribs Saftige Schweinerippchen umringt von einer rauchigen Jack Daniel's-Marinade mit gefüllten, gebackenen Kartoffeln, Baked Beans, Barbecue-Dip und Salat vom Buffet	17,90
Dry Aged Porterhouse Steak (500-600g) Ein im ältesten und besten Verfahren gereifter Rindfleisch-Genuss (Trockenreifung). Dadurch ist das Fleisch besonders zart und saftig. Mit gebackenen Kartoffeln, Baked Beans, Barbecue-Dip und Salat vom Buffet	27,90
Gegrillten Fisch finden Sie auch in unserer Hauptkarte auf den folgenden Seiten.	
Wie wär's mit einem frisch gezapften BIO-Bier? Bio Landbier vom Fass im 0,3 Liter Glas	3,30

