



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

BBQ BUFFET 2025

SUPPE

Feurige, rauchige Paprika-Tabasco Suppe | Fleischklößchen

*

VORSPEISEN & SALATE

Sashimi vom Rinderfilet | Shiitake-Salsa
Salatherzen | Blue Cheese Dressing | karamellierte Walnüsse
Mozzarella & bunte Cherrytomaten | Basilikum
Gurkensalat | Papaya | Cashewkerne
Original Caesar Salad Wraps | gegrillte Hähnchenbrust
Wildkräutersalat | Tomate-Basilikum-Salat
Marinierter Eisbergsalat | Joghurt | Zitrusfrüchte | Walnüsse
Kräuter- & Himbeerdressing

*

VOM GRILL

New York Cut vom Husumer Weiderind
Shish Taouk – Butterhähnchen in orientalischer Gewürzmarinade
Iberico Schweinenackensteaks
New Zealand Butterfly Lammkoteletts
ibp US Rinder-Flanksteak
zweierlei Wurstspezialitäten

*

BEILAGEN AUS DEM CHAFING DISH

Wok-Gemüse | Sesamöl | Paprika | Thai Broccoli | Thai Zucchini
Bohnen-Cassoulet
Kartoffelwedges | getrüffeltes Drillinge mit Parmesanspänen

*

SAUCEN & DIPS

Aioli | Old Texas BBQ Sauce | Senf | Tomaten Chili Ketchup | Guacamole

*

DESSERT & KÄSE

Limoncello Cheesecake | Tonkabohnen-Crème Brûlée
Kokos-Panna-Cotta mit flambierter Ananas

Köstliche Auswahl an Käse
mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober in Itzehoe
fruchtiges Chutney | Brotauswahl & Butter

Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr – *p.P. 45,00*

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung.
04503-80 20