



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

BBQ BUFFET 2025

SUPPE

Sopa de Pimiento **picante** | Chorizo

*

VORSPEISEN & SALATE

Sashimi vom **Rinderfilet** | Shiitake-Salsa
Salatherzen | Blue Cheese Dressing | karamellisierte Walnüsse
Bunte Cherrytomaten mit Mozzarella | Basilikum
Gurkensalat | Papaya | Cashewkerne
Original Caesar Salad Wraps | **gegrillte Hähnchenbrust**
Wildkräutersalat | **Tomate-Basilikum-Salat**
Italienischer Kartoffelsalat | Oliven | Tomaten | Fühlingslauch
Mediterraner Nudelsalat | Basilikum-Pesto | gegrilltes Gemüse
Marinierter Eisbergsalat | Joghurt | Zitrusfrüchte | Walnüsse
Kräuter- & Himbeerdressing

*

AUS DEM WOK

Black Tiger King Prawns – in Knoblauch -Zitronenthymian-Marinade | Wok-Gemüse

*

VOM GRILL

New York Cut vom Husumer Weiderind
Shish Taouk – Butterhähnchen in orientalischer Gewürzmarinade
Steak vom Iberico Schweinekamm
Merguez – Nordafrikanische Bratwurst vom Lamm und Rind
Norwegisches Lachsfilet – mit Zitronengras & Limette im Bananenblatt

*

VON UNSERER TRANCHIERSTATION

ibp US Rinder-Flanksteak

*

BEILAGEN AUS DEM CHAFING DISH

Grill-Gemüse mit Paprika | **Bimi** – Spargelbrokkoli | **Thai Zucchini** | **Bohnen-Cassoulet**
Papas Arrugadas | Mojo Canario
Rosmarin-Kartoffelgratin | **Mac & Cheese**

*

SAUCEN & DIPS

Aioli | Old Texas BBQ Sauce | Djonsenf | Tomaten-Chili-Ketchup | Guacamole

*

DESSERT & KÄSE

Limoncello Cheesecake | **Tonkabohnen-Crème Brûlée** | **Kokos-Panna Cotta** | flambierte Ananas
Köstliche Käseauswahl – mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober in Itzehoe
Fruchtiges Chutney | Brotauswahl & Butter
Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr – **p.P. 49,00**

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung.

04503-80 20