



Jeden Freitag ab 18h / ab 14. Oktober

winter-BBQ

Unser erfolgreiches Sommer-BBQ gibt's ab diesem Jahr
auch im Winterlook.

Inkl. Empfangs-Glögg* am Kaminofen

Nordic Winter BBQ

Falls Sie im Vorfeld bereits wissen sollten, ob Sie die Fleisch- oder Fischvariante des Menüs bevorzugen, würden wir uns über eine Nachricht freuen: Aus Nachhaltigkeits-Gründen versuchen wir immer, so zielgerichtet wie möglich zu planen.

Stellen Sie sich Ihr Essen nach Ihren Wünschen zusammen:

SCHWEDEN & HEIMATHAPPEN pro Sorte EUR 2,90

Heringsmarinaden

Knoblauch / Honig-Senf / SherrySill

Elchsalami
roher Schinken
Rauchlachs
gebeizter Lachs



Gurken-Lachs-Salat

Laxtartar

Matjestartar

Shrimps

mit Knoblauchdip

Beilage nach Wahl

Siehe SIDE-ORDERS

Surf&Turf (+ EUR 2,90)
Filet vom Eifeler Weiderind /
Atlantik Lachsfilet
selbst geräuchert
zwischen 18:30 &
19:00 Uhr, sonst vom
Grill



Filet vom Eifeler Weiderind /
Elchfrikadelle / Bacon

NORDIC BBQ pro Portion EUR 19,90 inkl. Empfangs-Glögg



Skrei- oder
Kabeljaufilet
Atlantik Lachsfilet
selbst geräuchert
zwischen 18:30 & 19:00
Uhr, sonst vom Grill



Gemüse vom
Grill inkl. Drillinge
oder Folienkartoffel &
Dip & Honig-Dill-
Gurken- oder Rote
Bete-Salat

SIDE-ORDERS

pro Sorte EUR 2,90 | soviel Sie mögen EUR 5,50

frische Salate
Rote Bete-Kartoffelsalat
Rote Bete-Salat

Drillinge
Folienkartoffel

* mit und ohne Alkohol