



SONNENANBETER

Alles, was der Wald hergibt

Wild auf dem Grill? Ja! Du kannst alles grillen, was der Wald so hergibt und damit meine ich nicht nur Tier! Wie wäre es mit einer feinen Marinade aus Brennesseln, Pfifferlingen und Löwenzahn? Oder lieber Maiglöckchen? – Sind die überhaupt essbar?

Blumen sind nur Kräuter ...

Botaniker sind meist nüchterne Leute. Pflanzen, bei denen die oberirdischen Teile im Herbst verwelken und verschwinden, nennen sie „Kräuter“.

Dazu gehören also nicht nur, wie man meinen könnte, Petersilie und Bohnenkraut, sondern fast alle schönen Blumen. Veilchen und Maiglöckchen, Akelei und Türkenbund – Kräuter sind's, nicht mehr und nicht weniger. Und die passen prima zum „Wildgrillgut“ – neben feinen Hauptspeisen, die wir auf dem Grill zubereiten, sorgst Du und Dein Grilltrupp natürlich auch für Vor- und Nachspeisen, die entweder ebenfalls gegrillt oder eben in der Küche zubereitet auf dem Teller landen.

Bei unserem Angebot „Sonnenanbeter“ landet alles auf dem Grill, was Du möchtest: Wir bieten Dir von der Steak-Akademie, dem Burgergrillen, dem Bacon vom Rost bis hin zum American BBQ alles an, was das Sommerherz begehrt.

Das Beste ist: es gibt auch noch das Wintergrillen!

Bei guten Temperaturen nutzen wir den Schmeckerei Garten und verleben dort schöne Stunden mit Deinen Gästen. Falls wir aber „Wetter“ haben, grillen wir überdacht im Aussenbereich und essen an einer gemeinsamen Tafel im Innenbereich.