

# Pfingst Grillspecial

Restaurant emil's



## Frühstücksbuffet

### Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate – Balsamicodressing – Joghurdressing  
Tomate, Gurke, Paprika  
Gebeizter Lachs – Dill – Senfdressing – Feldsalat – Kirschtomaten  
Antipasti (Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Rote Zwiebel)  
Gurkensalat Essig & Öl  
Kartoffelsalat mit Senf & Dill  
Geräucherte Forelle – Lollo Rosso – Bionda – Limettendressing  
Brotauswahl von der Handwerksbäckerei Mack  
Essig & Öl Station & Gewürzsalz

### Suppe

Tomatensuppe mit Dillöl

### Hauptgänge vom Grill

Forelle mit Zitrone & Dill vom Grill  
Lachs in der Folie gegart  
Zander mit Limette & Rosmarin  
Garnelenspieße  
Gegrillter Halloumi  
Vegane Bratwurst

### Saucen

Tsatsiki – Senf – Ketchup – Hummus – Kräuterbutter  
Zitronenbutter – Aioli – Honig-Senfsoße

### Beilagen und Gemüse

Rosmarin-Drillinge  
Butter-Maiskolben  
Gegrillter Spargel  
Ofengemüse

### Desserts

Mascarponecreme – Maracuja – Löffelbiskuit  
Eisstation mit Zitronensorbet, Vanille & Joghurt-Waldfrucht  
Marinierter Obstsalat – Amaretto – geröstete Mandeln – Minze

**Als Aperitif reichen wir Ihnen  
einen Mimosa-Cocktail**

**50,00 € pro Person**