

News aus der



Kleine Grillschule

- Alles was gegrillt werden soll, muß Zimmertemperatur haben
- Richtige Glut der Holzkohle abwarten: Die Glut ist mit einer feinen weißen Aschenschicht bedeckt.
- Je nach Fleischsorte schärfer oder schonender anbraten und dann bei mäßiger Hitze gar ziehen lassen.
- Graue Asche der Kohle wirkt isolierend; deshalb mit der Feuerzange in der Holzkohle stochern.
- Fleischstücke auch einmal ein bißchen vom Feuer zurückziehen etwas ruhen lassen und dann weiter grillen.
- Vor dem grillen die Marinade vom Grillgut abstreifen.
- Edel Stücke wie Entrecôte, Filet oder auch ein Lammgigot sollte man vor dem aufschneiden einige Minuten eingewickelt in Alufolie neben dem Grill ruhen lassen.

Fische eignen sich ausgezeichnet zum Grillieren

Sicher eignen sich nicht alle Sorten, aber an Seeteufel, Crevetten, Salm, Viktoribarsch, Jakobsmuscheln, Thunfisch, Haifisch wird Ihr Gaumen die helle Freude haben. Fragen Sie uns wir beraten Sie gerne.

Jetzt finden Sie in unserem Verkaufs-Angebot diverse Marinaden.

Monatskäse Juni: Nusskäse

Neue Öffnungszeiten

*Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag haben wir ab sofort am Vormittag neu bis 12.15 Uhr. geöffnet.
Ausgabe Juni 07*

Haben Sie schon unser Hausgemachtes Fleischgewürz probiert? Es enthält fast kein Geschmacksverstärker.

Neu in unserem Grillfleisch Angebot Grill - Cordon-bleu

Wir haben hausgemachten Kräuterbutter. Sie finden Ihn bei den Tiefkühlprodukten

Unsere Haus- und Italienische Salatsauce finden Sie in unserer Selbstbedienung. Probieren Sie sie doch mal - mmmmmhh.

Lassen Sie sich von unserem Partyservice kulinarisch verwöhnen. Verlangen Sie doch einfach unsere Menüvorschläge.

Neu an unserem Grillstand Bratwurst mit Brot und Getränk(5dl.) für nur 6.50 Fr.

Gutschein

*Gegen Abgabe dieses Gutscheines erhalten Sie Ein Pack unseres Grilltraums
(mini Cervelas, Bratwurst, Käswurst Feuerteufel)
Pro Familie nur ein Gutschein gültig.*

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____