

Grillen im Alten Amtshaus 2026

unsere Termine....

Spargel & Grillbüffet am

08.Mai 2026 / 15.Mai 2026 / 29.Mai 2026

Pro Pers 39 €

Grillen (ohne Spargel)

im Juni...

05.Juni 2026 / 19.Juni 2026 / 26.Juni 2026

im Juli...

03.Juli 2026 / 10.Juli 2026 / 17.Juli 2026 / 24.Juli 2026

Im August...

07.August 2026 / 21.August 2026 / 28.August 2026

im September...

04.September 2026 / 11.09.2026 / 18.September 2026

Pro Pers. 34 €

Live-Musik mit am Start

Verschiedene Musiker werden uns dann

ab 19:30-20:00 Uhr bis ca 21:30 unterstützen

über eine finanzielle Unterstützung der Musiker

würden wir uns freuen!

Das erwartet Euch am Büffet

im Mai mit Spargel vom Spargelhof Alhusen, Eystrup

Spargelcremesuppe
Aus der Suppenstation

Franks Spargelsalat das Original
Salat von grünem & weißem Spargel
mit sonnengetrockneten Tomaten, Sesam
Kräutern und geröstete Pinienkerne
mit gebackenen Parmaschinken

Gerillter Grüner Spargel und weißer Spargel Klassisch zubereitet
Sauce Hollandaise und zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln
roher und gekochter Schinken
Süßkartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten und grünem Spargel
Cashewkernen und Kräuter, Basilikumpesto

Im Mai, Juni, Juli und August sowie September

- Mariniertes Gemüse von Aubergine, Paprika und Zucchini, Champignon
Eingelegte Oliven und sonnengetrocknete Tomaten
- Kalbstafelspitz zartrosa gebraten mit einer Thunfischsauce extra gereicht
- Strauchtomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico
- Salatauswahl von Rohkost und Blattsalaten mit Hausdressing
- Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Gravesauce
- Tigerbaguette und kleines Laugengebäck

Vom Grill und aus dem Großem BBQ Grill zubereitet

- Schweinerücken und Rindersteakhälfte zartrosa gebraten, Hähnchenbrust
- Marinierte Lammhälfte zartrosa, Putenbrust, Wildes aus dem Grill, Bratwurst

- Quinoa-Gemüsebratling, Vegan
- unser Flammlachs

marinierter Lachs auf Buchenholz geschlagen, am offenen Feuer gegart

BBQ-Sauce, Aioli, Currydip, Balsamico-Thymiansauce

Kräuterbutter, Senf, Ketchup

dazu reichen wir Gemüse aus dem Ofen

Kartoffelspalten mit Rauchsalz und Thymian

Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu und Creme Brûlée, in der Erdbeerzeit natürlich Erdbeeren

Vanille-Eis und Fruchtsaucen

Pro Pers. 34 €

Je nach Verfügbarkeit können einzelne Komponenten ausgetauscht sein!