

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 Gravedsauce
- Tigerbaguette und kleines Laugengebäck

Vom Grill und aus dem Großem BBQ Grill zubereitet
-Schweinerücken und Rindersteakhüfte zartrosa gebraten, Hähnchenbrust
Marinierte Lammhüfte 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
Kartoffelpalten 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!