



BBQ-UNLIMITED

Das **Beilagen Buffet** beinhaltet:

- | Salat der Saison*
- | Nudelsalat*
- | Krautsalat*
- | Tomate-Mozzarella-Platte*
- | Antipasti-Spiegel
- | Rosmarinkartoffel* mit Sour Cream V
- | Grillgemüse* (saisonales Gemüse)
- | Pommes*

Natürlich mit **Saucen/Dips***:

- | Ketchup, Senf, Mayonnaise
- | Andy's Grillfinisher

Dazu **leckere Salate**:

- Zupfrische Blattsalate*** mit 2 Dressings
- | Joghurtdressing V
- | Balsamico-Orangen-Dressing V

und **ofenfrisches Brot**

- | mit 2 verschiedenen Dips

*=Bio-zertifiziert | V=vegan |
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Live cooking mit **köstlichen Spezialitäten** aus der Region frisch vom Louisiana Smoker, Beefer und OFYR- Grill:

| **Fleischeslust ...**

... direkt vom Weiderind!

Flanksteak vom Weiderind vom OFYR

... direkt vom Landschwein

6 Stunden gesmokte Spareripps

Das geheime Filet

Secredo mit Trüffelsalz

Freilandhähnchen

Pollo Fino

| **Fleischlos, aber dennoch voll im Geschmack**

... geschmacklich auf einer Welle

gegrillte Forelle aus Erbach mit selbstgemachtem Topping

... für unsere Veganer

½ gegrillte Paprika mit Fetafüllung

49 € (ab 12 J.) | 24 € (6-12 J.) | 10 € (bis 6 J.)

Reservierung unter reservierung@manufaktur-baier.de

FÜR DEN KLEINEN HUNGER – FRISCH VOM GRILL

kann direkt beim Grill bestellt und mitgenommen werden

ROTE IM SEMMEL 5,00 €

STEAK IM SEMMEL 9,50 €
mit Schmelzzwiebeln & Andy's Grillfinisher

POMMES* 5,50 €
mit Ketchup oder Mayo

BBQ-ABEND

Am 05.06. | 03.07. | 07.08. | 04.09.25 von 18:30 - 20:30 Uhr gilt ausschließlich diese Karte.