

Grillen im Duke- Style

Hier wird gegessen was auf den Grill kommt-
Langweilige Bratwürste haben keine Chance!

Bei schönem Wetter
donnerstags ab 18:00 Uhr
Im Sommergarten

	€
Irishes Lammkaree ca. 300 g	26
Rib Eye Steak ca. 300 g mit Kräuterbutter	29
Ganzer Loup de mer ca. 400 g	23
Mediterrane Gemüsespieße mit Pesto	18

Dazu wahlweise:

Aioli, Hausgemachte DUKE- Barbecuesauce,
Guacamole, Curry- Koriandersauce und
Kokos- Erdnuss- Dip

Im Preis inbegriffen:

Folienkartoffel aus der Glut mit Kräutercreme

oder

Gegrillter Maiskolben

und

Gurkensalat mit Creme Fraiche und Dill

oder

Cesar Salat

Weinempfehlung

2007 Lucente Frescobaldi, Toskana 0,75l 55

2008 Chassagne- Montrachet Domaine Bernard
Moreau, Burgund 0,75l 65

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer