



„Heißer Stein“

(8-40 Personen)

Werden Sie zu Ihrem eigenen Küchenchef und genießen Sie ein besonderes Esserlebnis.

Blattsalate der Saison

Rinderhüfte

Schweinefilet

Putenbrust

Lachs

Paprika, Zucchini

Rosmarinkartoffeln

Grilltomaten

***:

BBQ-Sauce, Aioli, Curry

Marinierte Strauchtomaten, Koriandergurken

Baguette & Knoblauchbaguette

Kräuterbutter

Gebrannte Creme mit Mandeln & Madagaskar-Vanille,

Galliano & hausgemachtes Mango Sorbet

So wird's gemacht...

Den heißen Stein leicht salzen und das Fleisch, Fisch oder Gemüse auf den Stein legen und leicht anbraten lassen, damit die Poren sich schließen. Nach ca. 20 Sekunden alles wenden. Nun auf den Teller zurücklegen und mundgerechte Stücke schneiden. Nach Belieben auf dem Stein fertig braten (englisch, medium oder durch).

Für Sie der vollkommene Genuss! Der Letzte Bissen schmeckt noch genauso saftig, knusprig, zart und frisch wie der Erste.

Bitte geben Sie keine Kräuterbutter oder Pfeffer auf den Stein. Und keine Eile, der Stein verbrennt das Fleisch nicht und hält seine Brattemperatur für ca. 40 Minuten.