

# Heute: Vom Holzkohlegrill

**Riechen Sie den Duft von Holzkohle?** Das bedeutet, es gibt heute leckere Grillspeisen. Unsere **Grillspezialitäten** bringen den Sommer auf Ihren Tisch - mit exotischen Aromen und dem perfekten Rauchgeschmack von echter Holzkohle.



## Kronfleisch-Variationen

Unser Kronfleisch – ein wahres Highlight für Fleischliebhaber – bieten wir in zwei Varianten an:

Das **Kronfleisch klassisch** (14,00 EUR) überzeugt mit seiner saftigen Textur und wird von frischem Bauernbrot und hausgemachter Kräuterbutter begleitet.

Für Abenteuerlustige empfehlen wir das **Kronfleisch nach Korean-BBQ-Art** (17,00 EUR), mariniert in würzig-süßer Korean-BBQ-Sauce und serviert mit duftendem Basmatireis und unserem hausgemachten Kimchi, das mit seiner perfekten Balance aus Schärfe und Säure das Geschmackserlebnis abrundet.



## Deftige Klassiker vom Grill

Unsere **Fränkischen Bauernbratwürste** (12,00 EUR) werden nach traditionellem Rezept hergestellt und direkt über der Glut gegrillt. Drei saftige Bratwürste kommen mit einem erfrischenden Kartoffelsalat, der mit seiner leichten Säure die Würzigkeit der Bratwurst perfekt ergänzt. Dazu reichen wir herzhaftes Bauernbrot und würzigen Senf – ein authentischer Genuss, für laue Sommerabende.



## Das Highlight: Rumpsteak vom Grill

Unser saftiges **Rumpsteak** (22,00 EUR) ist der Star auf unserem Holzkohlegrill. Das Fleisch wird perfekt gegrillt, so dass die Holzkohle-Würze voll zur Geltung kommt. Das Innere ist zart und saftig, die Oberfläche hat wunderbare Röstaromen. Dazu servieren wir mediterranes Grillgemüse und Kräuterbutter.

Frisch Gegrilltes vom Rind und original fränkische Bauernbratwürste mit echtem Buchenholzaroma – mit seinen rauchigen Noten: **So schmeckt der Sommer!**