

## Grillbuffet „Mein Forsthaus Klassik“

Steakauswahl vom Wildschwein & Wildbratwurst  
aus heimischen Jagdrevieren

Steaks vom Kikok-Maishähnchen

Schweinerückensteaks vom Oldesloer Landschwein

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur  
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Thüringer Art, Krakauer)

Frisches mediterranes Grillgemüse

Gegrillte Pilze mit heimischen Wildkräutern

Maiskolben vom Grill

Gegrillte Kartoffeln mit Fleur de Sel und Sour Cream

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Cole Slaw

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips  
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

## Grillbuffet „Mein Forsthaus Exklusiv“

Brust vom Kikok-Maishähnchen mit Orangen-Pfeffer

Hüftsteaks vom Travemünder Limousin-Weiderind

Grillsteaks vom Oldesloer Landschwein

Lachs vom Grill mit Kräutern und Zitrone

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur  
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Frisches mediterranes Grillgemüse

Gegrillte Tomaten mit Fetakäse oder mit Pesto (vegan)

Maiskolben vom Grill

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Italienischer Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips  
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

## Grillbuffet „Mein Forsthaus Wiese & Meer“

Hüftsteaks vom Travemünder Limousin-Weiderind

Putenfiletspieße mit Aprikosen im Speckmantel

hausgemachte Cevapcici – unsere Spezialität

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur  
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Lachs vom Grill mit Kräutern und Zitrone

Garnelen-Spieße

Grillkartoffeln mit Sesam und Sour Cream

Gegrillte Pilze mit heimischen Wildkräutern

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Italienischer Kartoffelsalat mit Rucola

Gurken-Mango-Salat mit Honig-Chili-Dressing

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips  
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

## Grillbuffet “Mein Forsthaus Gourmet“

Rumpsteaks mit Orangenpfeffer  
vom Travemünder Limousin-Weiderind

Grillsteaks vom Iberico Schwein

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur  
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Thunfisch vom Grill

Fetakäse mit Peperoni und Oliven vom Grill

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Fenchel-Orangen-Salat mit Walnüssen

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Nudelsalat mit Pesto und Oliven

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips  
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

## Grillbuffet “Mein Forsthaus Steak Festival“

Rumpsteaks & Rib-Eye-Steaks  
vom Travemünder Limousin-Weiderind

Lammfilets aus Schleswig-Holstein mit Thymian

Brust vom Kikok-Maishähnchen mit Orangen-Pfeffer

Schweinelachssteaks  
vom Oldesloer Landschwein mit Steak-Pfeffer

Gegrillte Sesamkartoffeln mit Sour Cream

Gegrillte Paprika

Maiskolben vom Grill

Gemischte Antipasti-Platte

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips  
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

## Grillbüffet „Mein Forsthaus Deluxe“

Rib-Eye-Steaks vom Travemünder Limousin-Weiderind

Flanksteak vom Limousin-Weiderind (vor Ort tranchiert)

Kikok-Maishähnchenbrust mit Orangenpfeffer

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur  
(z. B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Garnelen – Spieße

Gegrillte Pilze mit Wildkräutern

Pikante Bohnen in Tomaten-Zwiebelsauce

Thymian-Grillkartoffeln mit Sour Cream

Süßkartoffelsalat

Fenchel-Orangen-Salat mit Walnüssen

Mozzarella mit Tomaten und Rucola

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips  
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

## Grillbuffet „Mein Forsthaus Veggie“

Maiskolben vom Grill (vegan)

Avocado vom Grill mit Tomaten-Salsa-Dip (vegan)

Fetakäse mit Oliven, Tomaten und Peperoni

Sesamkartoffeln (vegan) mit Kräuter-Quarkdipp (oder vegan: Humus)

Mediterranes Grillgemüse von Paprika, Auberginen, Zucchini & Fenchel  
(vegan)

Gegrillte Pilze mit Wildkräutern (vegan)

Grilltomaten mit Feta (vegetarisch) und Pesto (vegan)

Salatbar mit Toppings & Dressings (teilweise vegan)

Möhren - Ingwer - Salat mit Cashew-Kernen (vegan)

Asia-Nudelsalat mit Gemüsestreifen (vegan)

Pellkartoffelsalat mit Gurken und klarem Dressing (vegan)

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Auswahl an hausgemachten Dippis und Grillsaucen (teilweise vegan)

leckere Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

## Upgrades:

### BBQ Steaks:

Rip-Eye-Steak, Rumpsteak oder Flanksteak vom Limousin-Weiderind

Lamm-Chops

Iberico-Schwein

+ 4,00 EUR pro Person

### Wild-Steak-Upgrade:

Hirsch-Steak oder Wildschwein-Steak

+ 4,00 EUR pro Person

### Fisch-Upgrade:

Thunfisch oder Garnelen-Spieße

+ 4,00 EUR pro Person