

3 Gänge Weinmenü für zwei oder vier Personen

Die Weine

– Eine Flasche wählbar –

2015 Grauburgunder, trocken

Weingut Hauck, Rheinhessen, Deutschland

2015 Tempranillo Rosé

Bodegas Juan Ramón Lozano, La Manch, Spanien

2014 Primitivo, „Primasole“

Cielo e Terra, Apulien, Italien

Das Menü

SpiessVariationen „a la Spiesserei“

Vorspiel

Bunt gemischter Salat mit Antipasti

Hauptspiel

- 1 Rindspießchen (Argentinische Rinderhüfte)
- 1 Hähnchenspießchen (zartes Hähnchenbrustfilet)
- 1 Lachsfiletspießchen (Wildlachsfilet)
- 1 Garnelenspießchen (Black Tiger)
- 1 Haloumispießchen (Grillkäse)
- 1 Gemüsespießchen (verschiedene Gemüsesorten)

BEILAGEN

Hausgemachte Kartoffelecken mit Kräutern

HAUSGEMACHTE DIPS

Salsa, Aioli, Limonencreme

oder

SpiessVariationen „vegetarisch“

- 2 Gemüsespießchen
- 2 Champignonspießchen
- 2 Haloumispießchen (Grillkäse)

BEILAGEN

Hausgemachte Kartoffelecken mit Kräutern

HAUSGEMACHTE DIPS

Salsa, Aioli, Limonencreme

Nachspiel

ein Schokotraum oder Himbeer-Joghurt-Crunch

32,50€ pro Person

inklusive 1 Flasche Wein (für 2 Personen)



Wie bereits der Name verrät, dreht sich in unserer Spiesserei Grillbar alles um Spieße. Auf unserem Spezialgrill aus Griechenland grillen wir seit 2010 schmackhafte Grillvariationen aus frischem Fleisch und Getreide, feinen Meeresfrüchten und leckerem Haloumikäse.

Verfeinert mit Würzungen und hausgemachten Saucen.

Als Beilage reichen wir unseren Gästen hausgemachte Kartoffelecken oder Pommes mit einer bunten Salatbeilage, sie können unterschiedliche Spieße, verschiedene Beilagen und köstliche Saucen nach ihren geschmacklichen Vorlieben zusammenstellen oder auch aus den zusammengestellten Menüs wählen. Frisch gegrillt und mit Liebe zum Detail sind unsere Köstlichkeiten ein Erlebnis für den Gaumen und das Auge. Wir verwenden deshalb ausschließlich Bio- Qualitätsprodukte, die wir mit größter Sorgfalt auswählen, und verzichten auf Geschmacksverstärker und künstliche Farb- oder Aromastoffe.

www.spiesserei.de

 facebook.com/spiesserei



www.spiesserei.de

 facebook.com/spiesserei

Zum Selbermachen...

mach dir deine Tapas *wie ein Spiesser*

Fleisch		
Hähnchenspießchen zartes Hähnchenbrustfilet, mit Honig-Senf Sauce glasiert	2,20€	
Putenspießchen knusprig gegrillte Putenoberkeule	2,20€	
Rinderspießchen gegrilltes Argentinisches Hütsteak	3,50€	
Lammspießchen feines Lammfilet	3,60€	
Fisch		
Fischspießchen Fisch des Tages	2,90€	
Tintenfischspießchen kleine ganze Calamari	2,50€	
Scampispießchen pro Spieß vier Scampis	3,50€	
Vegetarisch		
Gemüsespießchen Paprika, Zucchini, Aubergine	2,10€	
Champignonspießchen in Knoblauch besonders lecker	1,90€	
Haloumispießchen pro Spieß vier Scampis	2,80€	
Tofuspießchen mit Hausgemachter Sauce	2,50€	
Frittierte Kartoffeln	klein	groß
Hausgemachte Pommes mit Kräutern	3,50€	5,50€
Hausgemachte Kartoffelecken in Knoblauch besonders lecker	3,50€	5,50€
Süsskartoffeln	3,90€	6,90€
Frische Salate	klein	groß
Tomate-Gurken Salat mit Zwiebeln	3,50€	6,90€
Rucola-Salat mit Tomaten, Sonnenblumenkernen und Parmesan	3,50€	6,90€
Caesar Salat mit 2 Hähnchenspießen		9,90€
Ziegenkäse-Salat mit Honig und Mandeln garniert		9,90€
Kleine Köstlichkeiten		
Oliven in Kräutern eingelegt	1,50€	
Weißer Bohnen mit Tomaten und Petersilie verfeinert	2,50€	
Schafskäsecreme leicht pikant	2,50€	
Antipasti-Variation	2,90€	
Bunte Mischung unserer kleinen Köstlichkeiten	2,90€	
Dips		
Salsa	0,80€	
Limonencreme	0,80€	
Sourcreme	0,80€	
Honig-Senf	0,80€	
Koriander	0,80€	
Aioli	0,80€	
Aioli groß als Portion im Brot	2,50€	
Tzatziki	0,80€	
Tzatziki groß als Portion im Brot	2,50€	
Desserts		
Himbeer-Joghurt Crunch	3,50€	
Schokotraum	3,90€	
Saisonales Dessert	4,50€	

Unsere Klassiker Menüs

...gut und preiswert satt werden

Vegan – Teller		
1x Tofu-, 2x Gemüse-, 1x Champignonspießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und Salsa	10,50€	
Vegetarischer – Teller		
1x Tofu-, 1x Gemüse-, 1 Champignon- und 1 Haloumispießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	10,70€	
Fisch – Teller		
2 Fisch- (Lachs), 1 Scampi- und 1 Tintenfischspießchen in Chili & Knoblauch dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	14,90€	
Hähnchen – Teller		
4 Hähnchenspießchen (zartes Hähnchenbrustfilet) mit Honig & Senf glasiert, dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	12,90€	
Puten – Teller		
4 Putenspießchen (knusprig gegrillte Putenoberkeule), dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	12,90€	
Spiesser – Teller		
1 Hähnchen- (zartes Hähnchenbrustfilet), 1 Rind- (argentinisches Hütsteak), 1 Gemüse- und 1 Haloumispießchen, dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	13,90€	
Rinder – Teller		
4 Rinderspießchen (medium gegrilltes argentinisches Hütsteak) dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	17,50€	
Lachs – Teller		
4 Lachsspießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	14,50€	
Lamm – Teller		
4 Lammspießchen (feines Lammfilet) dazu hausgemachte Kartoffelecken, Schafskäsecreme und bunte Salatbeilage	17,90€	
Scampi – Teller		
3 Scampispießchen (pro Spieß vier Scampis) dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	14,90€	
Surf und Turf – Teller		
1 Scampi-, 1 Rind-, 1 Hähnchen-, 1 Lachsspießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	15,50€	
Haloumi – Teller		
3 Haloumispießchen (würziger Grillkäse) dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	13,50€	
Fleisch Mix – Teller		
1 Rind-, 1 Lamm-, 1 Hähnchen-, 1 Putenspießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl	15,50€	

BEILAGEN

- Pommes mit Kräutern
- Hausgemachte Kartoffelecken mit Kräutern

DIPS

- Salsa
- Honig-Senf
- Koriander mit Petersilie & Knoblauch in Olivenöl
- Aioli
- Tzatziki

Ausgewählte Tapas für Gaumenfreunde

... einfach zum Genießen

Fisch und Fleisch Tapasrunde

1 Lachs-, 1 Scampi-, 1 Tintenfisch-, 1 Rind-, 1 Hähnchen-, 1 Putenspießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und zwei Dips Ihrer Wahl 19,90€

Fisch und Gemüse Liebhaber

1 Lachs-, 1 Scampi-, 1 Tintenfisch-, 1 Gemüse-, 1 Champignon, 1 Haloumispießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und zwei Dips Ihrer Wahl 18,90€

Fleisch und Gemüse Liebling

1 Rind-, 1 Lamm-, 1 Hähnchen-, 1 Gemüse-, 1 Champignon-, 1 Haloumispießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und zwei Dips Ihrer Wahl 19,90€

Grillplatte - für Fleischliebhaber

2 Rinder- (medium gegrilltes argentinisches Hütsteak), 2 Hähnchenspießchen (zartes Hähnchenbrustfilet) und 1 Lammspießchen (feines Lammfilet), 1 Putenspießchen dazu hausgemachte Kartoffelecken- oder Pommesbeilage, bunte Salatbeilage und einen Dip Ihrer Wahl 20,90€

Sharing is Caring für zwei Personen zu einem Preis

Bunte Tapas Runde á la spiesserei

1 Rinder-, 1 Lamm-, 1 Hähnchen-, 1 Pute-, 1 Scampi-, 1 Tintenfisch-, 1 Lachs-, 1 Haloumi-, 1 Gemüse- und 1 Champignonspießchen dazu bunt gemischter Salat, Kartoffelbeilage, kleine Köstlichkeiten, 3 Dips Ihrer Wahl, Auberginenmus, Schafskäsecreme mit Brot 36,90€

Tapas-Runde "Fleischgenuss" á la spiesserei

2 Rinder-, 4 Hähnchen-, 4 Pute-, 2 Lammspießchen dazu grosser Antipastisalat, grosse Kartoffelecken, Schafskäsecreme, Auberginenmus mit Brot und 3 Dips Ihrer Wahl 41,90€

BEILAGEN

- Pommes mit Kräutern
- Hausgemachte Kartoffelecken mit Kräutern

DIPS

- Salsa
- Honig-Senf
- Koriander mit Petersilie & Knoblauch in Olivenöl
- Aioli
- Tzatziki