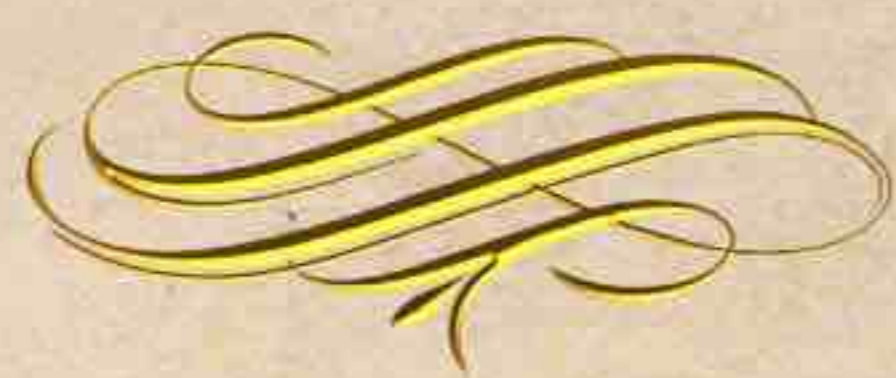




Speisetafel

Seyed gegrüßt werte Gäst
Der Lord of the Grillz bittet ein zu Tafel und Trunk



...und lädt euch ein seine weltberühmte Habanero Soße in verschiedenen
Geschmäckern und Schärfegraden anhand des Drachometers auszuwählen

Drachometer





Vorspeisen

Mit Wohlwollen tischet der Lord auf,
zu erwecken Eure Vorfreud!

Oliven (V) 3,00 €

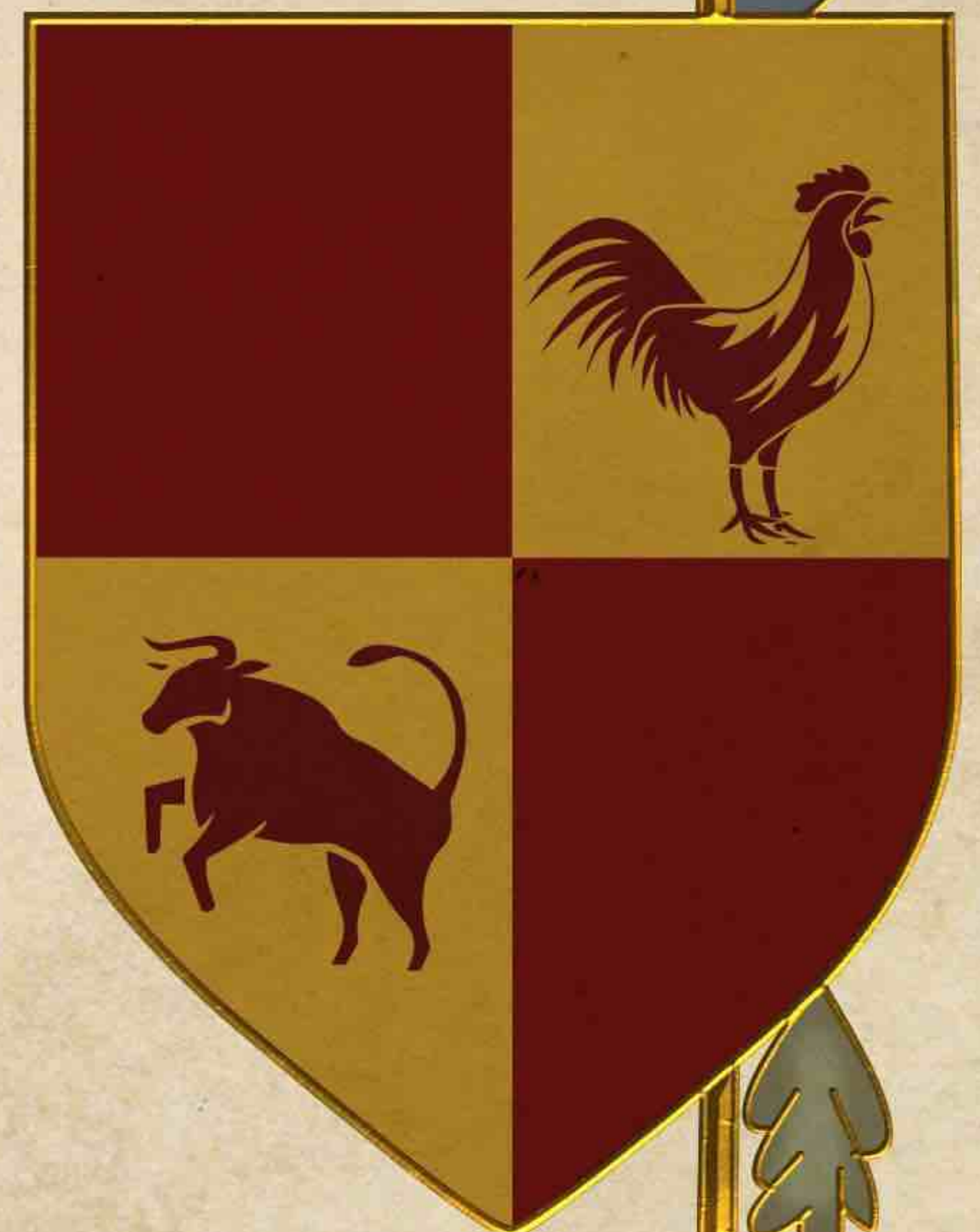
Frischliches Brot (V) 3,50 €
aus dem Ofen des Lordes mit
mittelalterlicher Knoblauchtunke

Phönix-Eier (3 Stück) (V) 4,00 €
Gemüse-Bällchen
mit zartschmelzendem Käse

Drachen-Eier (3 Stück) 5,00 €
Gemüse-Hackfleisch-Bällchen
mit zartschmelzendem Käse

Hahnenleber Spieß 4,50 €
mit gegrillten Zwiebeln, Paprika & Tomaten
(2 Stück)

Vorspeisenplatte 15,50 €
Oliven, 3 Phoenix-Eier, 3 Drachen-Eier,
Frischliches Brot, 1 Hahnenleber Spieß,
(Für 3 bis 4 Personen)





Salate

Nicht nur des Grillens ist der Lord mächtig.

Frischlich sind seine wohlmundenden Salate und Gemüse vom Felde, damit es Euch wohl bekomme.

Wählet dazu wahlweise Hähnchen / Garnelen oder Thunfisch zu Eurer Bekömmlichkeit!

- Zarte Hähnchenstreifen oder Thunfisch *Aufpreis 4,00 €*
- Gebratene Garnelen *Aufpreis 5,00 €*

Heimliche Leidenschaft 15,90 €

Herzhafte Lord-Hähnchenfiletstücke auf einer farbenfrohen Symphonie aus knackigen Salatgeblättern, saftigen Möhren, wohlmundenden Gurken und sahnigem Weißkraut. Garniert mit Tomaten, Eiern und verschiedenen aufeinander abgestimmten Dressings. (Bei diesem Salat ist das Dressing nicht änderbar)

Geheimnis der Felder 10,90 €

Wohlmundende Salatblätter und das Beste von des Bauerns Feld: Tomaten, Gurken, geröstete Paprika und Balsamico-Dressing. Einem jeden Schlemmer reichen wir wahlweise Hähnchen, Garnelen oder Thunfisch dazu.

König Caesars Bestes 10,90 €

Königlicher Römersalat, mit Parmesan, Croutons und Caesar Dressing gereicht. Für wahre Edelleute wahlweise mit Hähnchen, Garnelen oder Thunfisch gereicht.

Kreuzritters Beute 10,90 €

Ein geheimes Salat Rezept, wohlbehütet von unserem Küchenmeister: Frischliche Salatblätter von verschiedener Sort, mit Ranch Dressing aus dem Südwesten, Cheddar aus der Britanje und einer hausgemachten Soße. Erhöhet die Ausbeute wiederum wahlweise mit Hähnchen, Garnelen oder Thunfisch dazu.



Gemüse

Der Hirten Schmaus 17,50 €

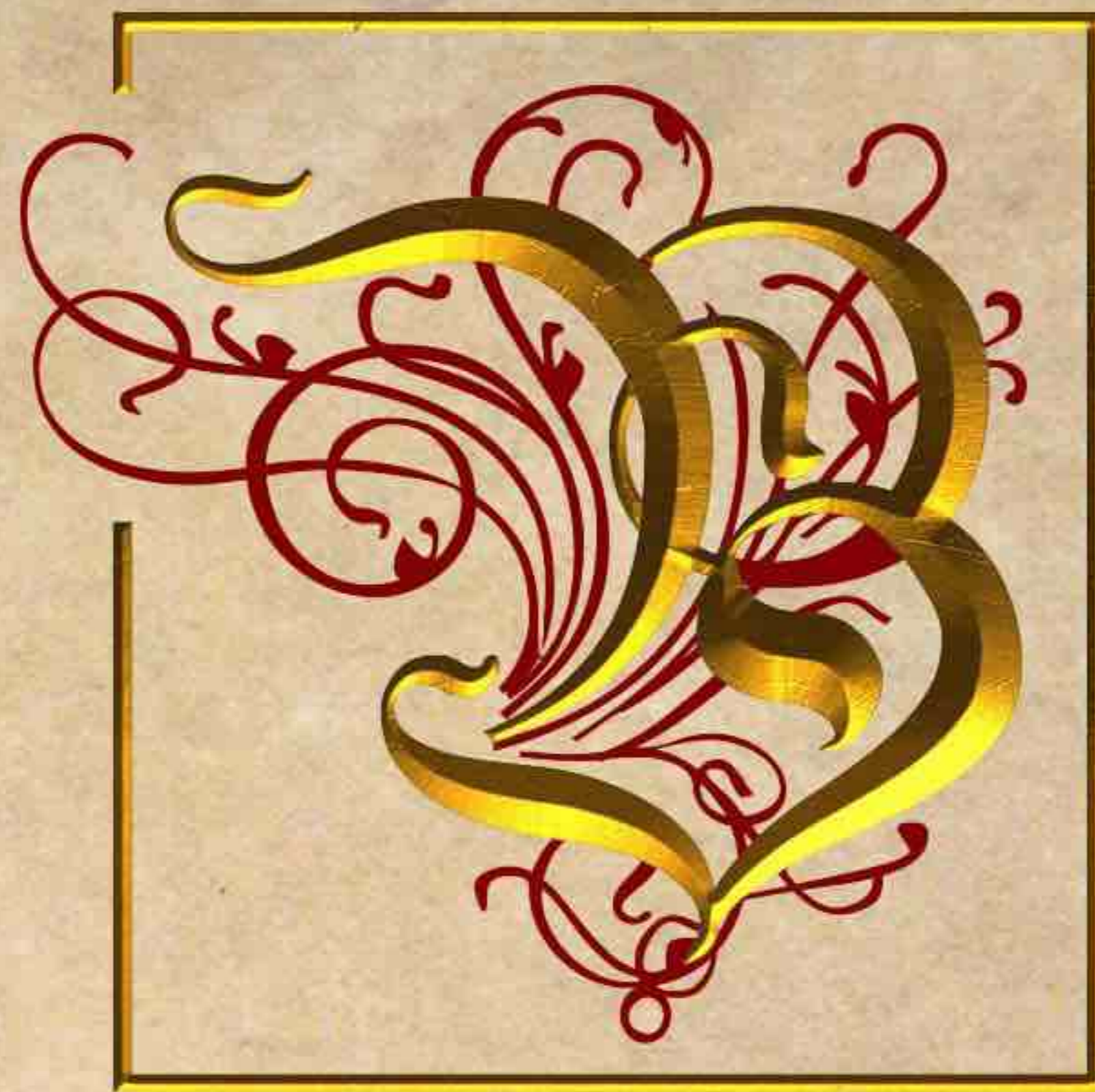
Gegrilltes Gemüse mit gebackenem Ziegenkäse, garniert mit Blütenhonig.

Zucchini, Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika, Rote Zwiebeln, Kartoffeln, Lauchzwiebeln.

Des Hirten Freudenmahl 19,90 €

Gegrilltes Gemüse garniert mit zarten Riderfiletstreifen.

Zucchini, Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika, Rote Zwiebeln, Kartoffeln, Lauchzwiebeln.



Burger

Jeder sagenhafte Burger des legendären Lordes kann seinen Ehrengästen mit knusprigen Erdapfelschnitten (Pommes Frites) für 2,50 € oder rustikalen Wedges für 3,50 € gereicht werden.

Trachtet Ihr nach mehr? So sattelt nach Belieben weitere Patties auf. Dafür zahlt ein jeder Ehrenmann und eine jede Ehrenfrau einen Obulus von jeweils 4,50 € pro zusätzlichem Patty.

Der Lord of the Grillz

10,50 €

Der Lord tafelt einen fürstlichen Gaumenschmaus auf: Saftiger Rindfleisch-Burger belegt mit gold-gelbem Käse, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten und des Lordes würziger Haus-Soße.
(Auf Wunsch auch scharf)

Merlins Mahl

12,00 €

Lasset Euch von den Zauberkünsten des Meisters begeistern! Auf diesem Rindfleisch-Burger gehen zart schmelzender Cheddar, geröstete Zwiebel und unser hausgemachter Krautsalat eine magische Verbindung ein.

Der schwarze Ritter

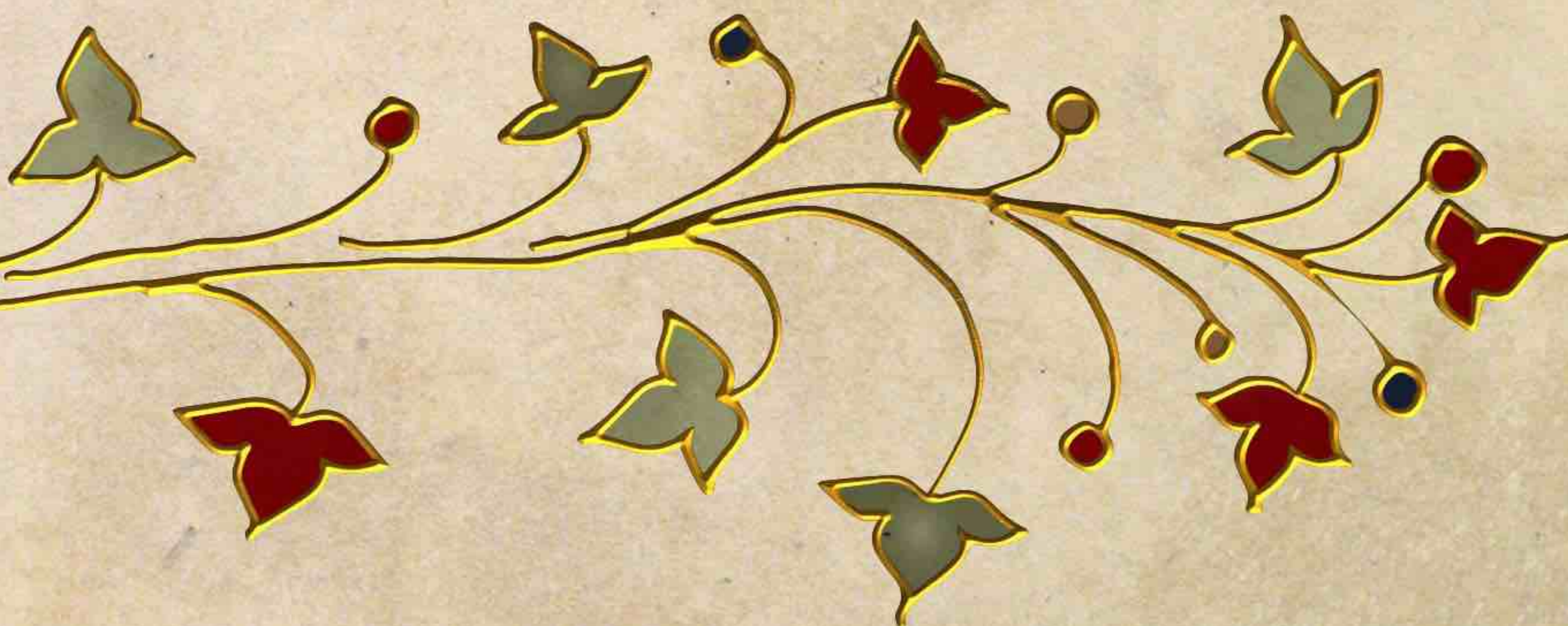
12,00 €

Welches Mahl verspeiset ein hungriger Krieger nach der großen Schlacht? Des Lordes saftigen Rindfleisch-Burger in schwarz mit gerösteten Zwiebeln, Cheddar aus der Britanje, Tomaten, Salat und seiner hauseigenen rauchig-feurigen Soße.
(Auf Wunsch auch unfeurig mild)

Der Metal Burger

17,50 €

400g bestes Beef verteilt auf zwei Patties, goldene Käseschichten mit kross gebratenem Bacon, Rindfleischstreifen und einem knusprigen Zwiebelring, gekrönt mit einer einzigartigen streng geheimen Sauce (mit Zwiebeln) und bester BBQ-Sauce. Das Ganze zwischen drei schwarzen Metal Bun-Schichten!



Der Hauch des Drachen  12,00 €

Mit Habanero-Soße nach Wahl marinierte Hähnchenbrust, im Feuer unseres Hausdrachens gebrutschelt, mit Cheddar aus der Britanje, Tomaten, Salat und klassischer Mayonnaise im feuerroten Burger Bun.

Sagenumwobener Herkules 19,00 €

Eine Hommage des Lordes an einen der größten Krieger der Antike, den sogar die Römer bewunderten. Der Ursprünglichste aller Burger kommt ohne Schnickschnack daher. Drei herzhaft gegrillte Fleischpatties, krosser Speck, zart schmelzender Käse und hausgemacher Burgersauce. Mit diesem Mahl kommt jeder wieder zu Kräften.

Der Prinz von Zollstock 14,00 €

Zollstock von Colonia hat seinen eigenen Burger verdient, so hat sein Prinz gewählt:
Ein rustikaler Rindfleisch-Burger mit gebrutschelten Eiern, feinstem Bacon, herzhaftem Cheddar trefflichen Kartoffelpuffern und gegrillten Zwiebeln.

Des Grafen Festmal 13,50 €

Für alle Edelmänner nur das Feinste: Ein erlesener Rindfleisch-Burger mit ausgefallener Avocado-creme, Cheddar aus der Britanje, roten Zwiebeln, knackigem Salat und unserem hausgemachten Tomaten-Basilikum Pesto.

Elfentraum  12,50 €

Ob zart besaitete Elfen oder rustikale Hobbits, diese vegetarische Kreation verzaubert sogar die größten Fleischfreunde: Ein handgemachter vegetarischer Bratling, mit Cheddar aus der Britanje überbacken, Salat, frischlichen Tomaten, sauren Gurken und Minzjoghurt kredenzt.


Heilige Heidrun  13,50 €

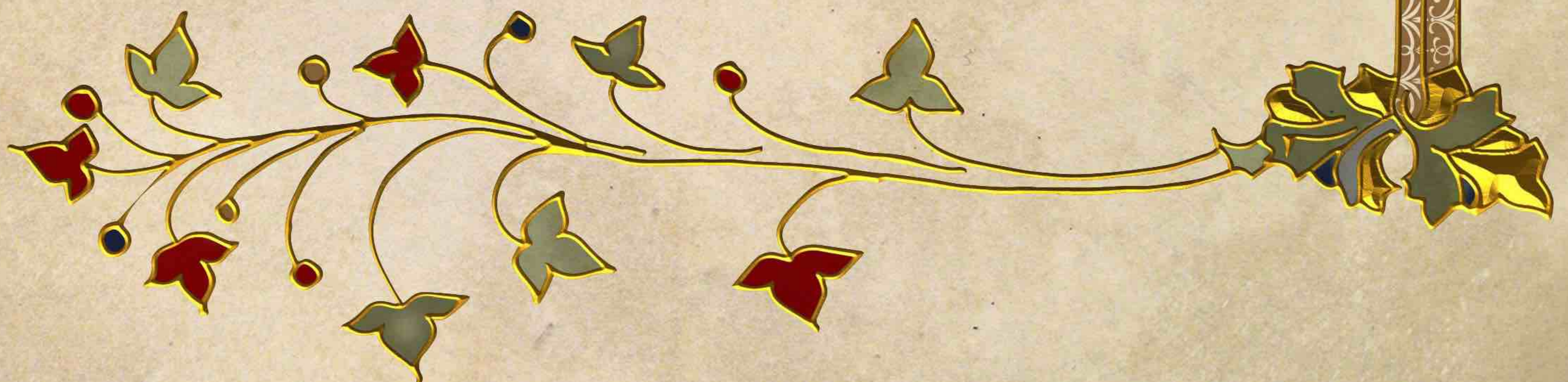
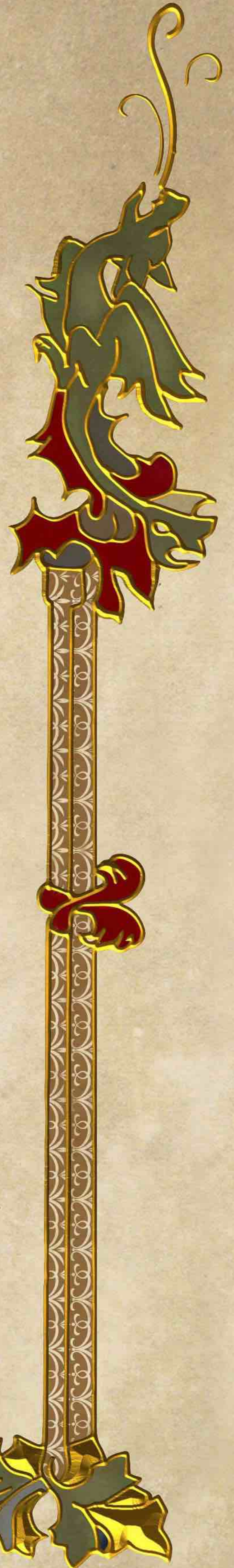
Die Himmelsziege beglückt das Haus des Lordes, aus deren Euter ausnahmsweise Milch anstatt Met fließt, um diesen schmackhaften Ziegenkäse-Burger zu erschaffen.
Garniert mit knackigem Salat, frischer Tomate und einer herzhaften Kombination aus Quetschtomate und Joghurt-Minz-Sauce.

Bäuerins Liebster  11,00 €

Liebe und Genuss vereint in einer Speise. Fruchttige Preiselbeeren auf zart schmelzendem Camembert, mit saftigen Tomaten und zartem Salat, vollendet mit unserer cremigen Eiersahne. Denn auch im Mittelalter ging Liebe schon durch den Magen.

 - sehet das Drachometer und wählet die Zubereitungsart der Hähnchenbrust

 - vegetarisch





Steaks

Speiset majestätisch wie ein König. Wählet von des Lordes edlen Fleischspezialitäten mit dem Beil vom Besten des Kindes geschlagen.

Lasset uns wissen, wie Ihr Euer Steak begehrt, ob blutig, halb durch oder gar.

Eine Tunke und eine Bereicherung gibt es aus der Küche zu Eurem Steak dazu.

Unsere Steaks werden immer mit unserer Salz, Pfeffer, Kräutermischung dargereicht.

Wählet Euer Steak:

Johns Rumpsteak

Des Lordes Klassiker: Herzhaftes kerniges Roastbeef, saftig und würzig durch den typischen Fettrand.

(200g) 26,90 €

(400g) 50,80 €

Goliaths T-Bone Steak

Für echte Männer: Zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen mit knusprigem Fettrand. Bitte erkundigt Euch bei unseren Mägden und Knächten welche Größe die Jäger mitbrachten und auf dem Grill für Euch zubereitet werden kann.

(pro 100g) 9,50 €

Charles Filetsteak (200g)

Das zarteste Stück aus dem hinteren Ende des flachen Roastbeefs. Fettarm, fein und saftig.

(200g) 30,90 €

(400g) 58,80 €

Goldas Hüftsteak (200g)

Das beste Stück aus dem Herzen der Rinderhüfte, mager und zart.


(200g) 20,90 €

(400g) 38,80 €


Wählet Eure Soße / Tunke:

- Pikante Pfeffersoße - frisch aus der Stube unserer Magd
- Drachenblut - eine rauchig, leicht feurige Habanero-Soße
- Kräuterbutter

Wählet Eure Beireichung(en) zu Eurem Steak:

- Maiskolben von den Grillz (1 € Aufpreis)
- Krosse Zwiebelringe (1 € Aufpreis)
- Grüne Bohnen (mit Speck) (1 € Aufpreis) 
- Sahniger hausgemachter Krautsalat
- Cremige Stampfkartoffeln
- Klassische Ofenkartoffel (1 € Aufpreis)
- Knusprige Erdapfelschnitten
- Rustikale Wedges (1 € Aufpreis)
- Gebr. Stubenkartoffelscheiben mit Zwiebeln und Käse überbacken, gekrönt mit einer Haube aus frischlicher Sauercreme (2,90 € Aufpreis)
- Süße Erdapfelschnitten (2,90 € Aufpreis)

 - vegetarisch

 - auf Wunsch ohne Speck

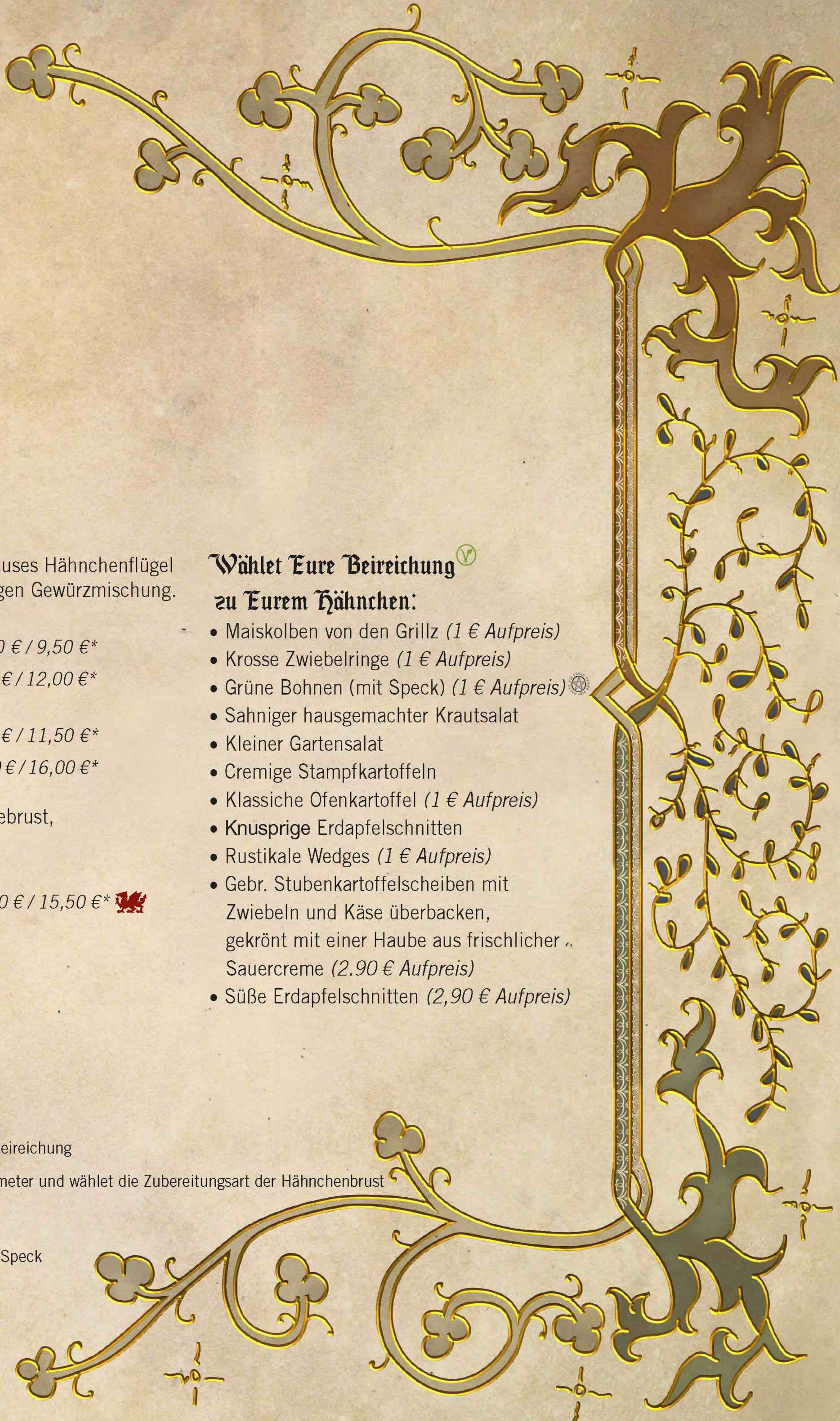


ähnchen

Auch Edelmänner und Edelfrauen sind von des Lordes Hähnchen verzückt:
Nun, jedes Hähnchengericht von den Grillz kann sowohl alleine oder mit
einer Beireichung dargereicht werden. Wählet zu Eurem Hähnchenbrustfilet
eine Soße und somit den Schärfegrad am Drachometer.

Drachometer





Wohl löblich seyen auch des Hauses Hähnchenflügel und Keulen mit einer einzigartigen Gewürzmischung.

4 Hähnchenflügel: 6,00 € / 9,50 €*
8 Hähnchenflügel: 9,00 € / 12,00 €*
4 Hähnchenkeulen: 8,50 € / 11,50 €*
8 Hähnchenkeulen: 13,00 € / 16,00 €*


Nun kostet auch des Gockels Gebrust, gebrutselt auf den Grillz.

Hähnchenbrustfilet 12,50 € / 15,50 €* 

Wählet Eure Beireichung zu Eurem Hähnchen:

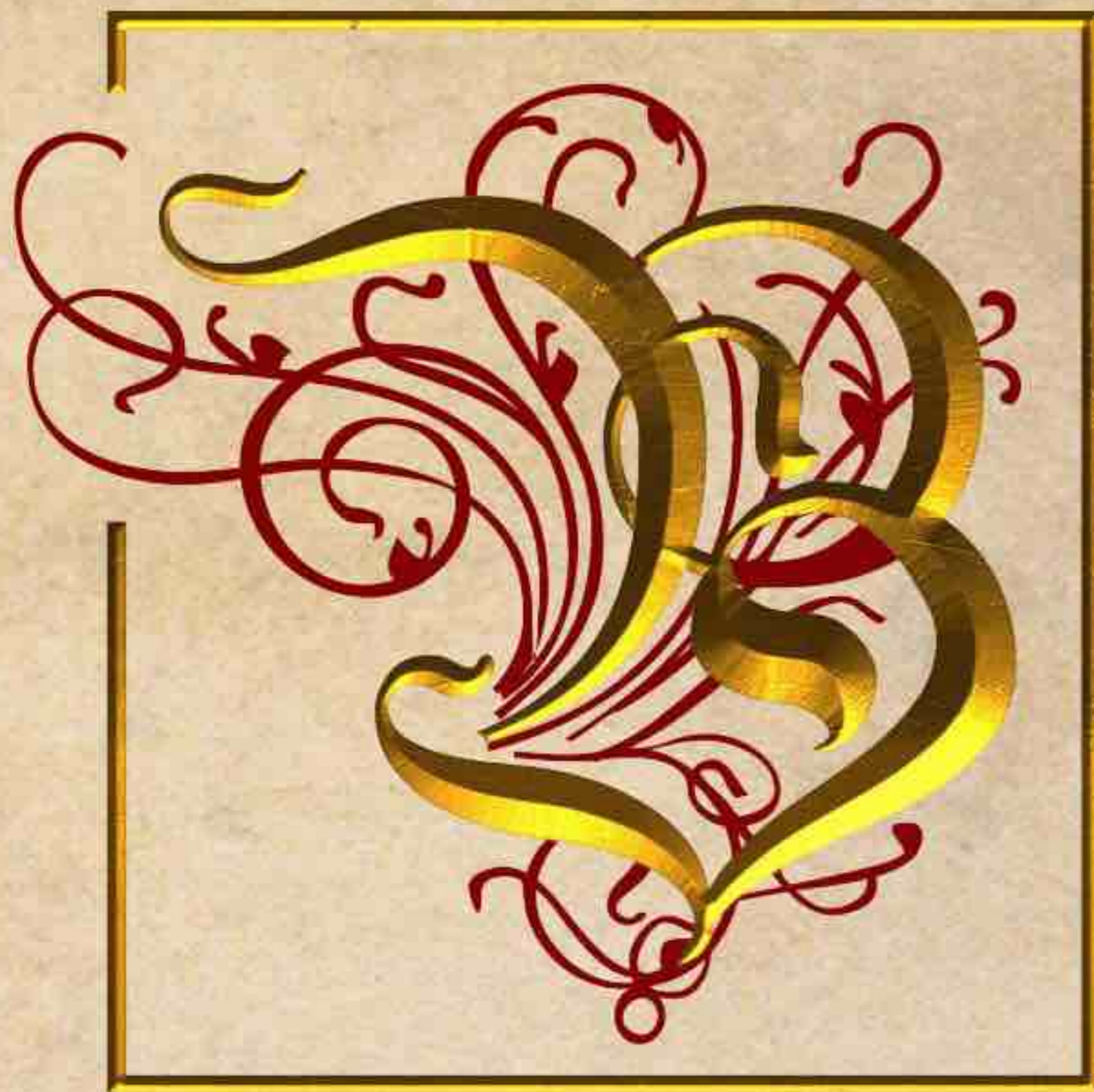
- Maiskolben von den Grillz (1 € Aufpreis)
- Krosse Zwiebelringe (1 € Aufpreis)
- Grüne Bohnen (mit Speck) (1 € Aufpreis) 
- Sahniger hausgemachter Krautsalat
- Kleiner Gartensalat
- Cremige Stampfkartoffeln
- Klassische Ofenkartoffel (1 € Aufpreis)
- Knusprige Erdapfelschnitten
- Rustikale Wedges (1 € Aufpreis)
- Gebr. Stubenkartoffelscheiben mit Zwiebeln und Käse überbacken, gekrönt mit einer Haube aus frischlicher Sauercreme (2,90 € Aufpreis)
- Süße Erdapfelschnitten (2,90 € Aufpreis)

* - Preis inkl. einer Beireichung

 - sehet das Drachometer und wählet die Zubereitungsart der Hähnchenbrust

 - vegetarisch

 - auf Wunsch ohne Speck




Beilagen

Des Lordes Erdäpfel

- Knusprige Erdapfelschnitten 3,50 €
- Rustikale Wedges 4,50 €
- Gebratene Stubenkartoffelscheiben 5,90 €
mit Zwiebeln und Käse überbacken,
gekrönt mit einer Haube aus
frischlicher Sauercreme
- Klassische Ofenkartoffel 4,50 €
- Cremige Stampfkartoffeln 3,50 €
- Süße Erdapfelschnitten 5,90 €

Weitere Beirreichungen

- Maiskolben von den Grillz 4,50 €
- Krosse Zwiebelringe 4,50 €
- Grüne Bohnen (mit Speck)  4,50 €
- Kleiner Gartensalat 3,50 €
- Sahniger hausgemachter Krautsalat 3,50 €


Soßen / Tunken

- Drachenblut: 1,50 €
rauchig, leicht feurige
Habanero-Soße
- Fürstliche Salsa (pikant) 1,50 €
- Goldene Königssoße (Mango) 1,50 €
- Joghurt Landmännischer Art 1,50 €
- Mittelalterliche Knoblauchtunke 1,50 €
- Sommerliche Zitrontunke 1,50 €
- Pikante Pfeffersoße 1,50 €
- Frischliche Sauercreme 1,50 €
- Zart schmelzende Kräuterbutter 1,50 €
- Ketchup 0,50 €
- Mayonnaise 0,50 €

Höllens Feuer (Achtung, sehr scharf!)

Die von Merlin kredenzte Tunke, im Feuer der Hölle veredelt und dessen Hitze mit einem Hauch Magie auf diese magische Soße übertragen. 6,66 €

Die schärfste Tunke in Colonia Agrippina ist nur für die Stärksten unter Euch Kriegerern bestimmt!

 - vegetarisch

 - auf Wunsch ohne Speck



Nachspeisen

Heißer Cookie Taler

4,50 €

Ofenfrischer Teigtaler, bestückt mit knackigen Schokoladenstücken und leckerem Vanille-Eis.

Warmer Apfelkuchen

4,50 €

Erlesener Apfelkuchen, dargereicht mit wohlmundendem, heißem Vanille-Pudding und einer leichten Schokosauce.

Da wird selbst der Klerus schwach.

Weicher Lavakuchen

4,50 €

Schoko-Lavakuchen, dargereicht mit wohlmundendem, heißem Vanille-Pudding.

Cremiger Käsekuchen

4,50 €

mit Erdbeersauce, nach des Lordes Großmutter (der Herr habe sie selig) Art.

Stolz der Mönche

5,00 €

Hausgemachter Frischkäsekuchen mit Erdbeersoße nach altem klosterlichem Rezept (American Cheesecake).

Der Kaiserins süsse Versuchung

7,50 €

Heißer Apfelstrudel mit Puderzucker und Vanilleeis.

Des Lordes Eis Traum

7,50 €

Biskuitkuchen umgeben von einer ausgewählten Eiscrememischung aus Mango-, Erdbeer-, Schoko- und Vanilleeis, aufgefüllt mit Schokoladen- und Erdbeersauce, süßen Leckereien und einer Sahnekrone. Zum Dahinschmelzen!

Milchshakes

Dieses Gemelk waret reichlich geschüttelt, dicht und cremig mundet es vorzüglich.

Treffet Eure Wahl zwischen:

Schokolade

0,3l: 4,50 €

Erdbeere

0,3l: 4,50 €

Vanille

0,3l: 4,50 €



inder Menü

Unser lieber feuerspeiende Hausdrache Gwendolin zündet auch für unsere jünglichen Prinzen und Prinzessinnen die Grillz an.

9,50 €

Wählet eure Hauptspeise zwischen:

Kleine Prinzenfreude (150g Beefburger)
Hähnchen am Stiel
Elfentraum jr. (kleiner Veggie Burger)

Wählet eure Beireichung zwischen:

Frittierten Erdäpfeln (Pommes Frites)
Grünen Bohnen
Zwiebelringen
Stampfkartoffeln
Maiskolben

Wählet für 1 € Euer Getränk zu dem Menü:

Capri Sonne
Apfelschorle
Glas Tafelwasser

