



# STRANDHAUS AUS DEM HOLZBACK- OFEN



## SPANFERKEL

Mai - September,

Jeden Mittwoch ab 18:30 Uhr

für 16,90 eur p.P.

→ Immer Mittwoch Abends grillen wir in unserem handbefeierten Häussler-Holzbackofen ein Spanferkel für Sie! Nach rund 7 Stunden ist das Ferkel herrlich zart und saftig - und eine tolle, knusrige Kruste gibt es auch dazu.

Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise frische, bayerische Pommes Frites mit einem Blattsalat oder jeweils eine Portion von unserem feinen Krautsalat und Kartoffelsalat.

Da die Anzahl der Portionen durch die Größe des Ferkels begrenzt sind empfiehlt es sich, zu reservieren. Dann bekommen Sie Ihre Portion vom Ferkel ganz sicher. Reservieren Sie entweder über das Internet unter [www.strandhaus.li](http://www.strandhaus.li) oder direkt im Restaurant oder telefonisch: +49 (0) 8382 - 27 37 992.



Sprechen  
Sie uns an!

## FAMILIENFEIERN, FIRMEN- EVENTS, WEIHNACHTSFEIERN

→ Feiern Sie Ihren Geburtstag, Ihre Familienfeier oder Ihr Firmenevent bei uns im Strandhaus. Mit einem Menü oder einem feinen Büffet, im stilvollen und dennoch ungezwungenen Ambiente des Strandhaus.

Und vom 15. November bis 20. Dezember gibt es jeden Abend unser „Christmas Barbecue“: für Weihnachtsfeiern mit der Firma oder als Paar oder als kleine Gruppe. Wir bieten offene Termine für alle und geschlossene Termine für Gesellschaften an.



## CHRISTMAS BARBECUE BÜFFET

15. Nov.- 20. Dez.

für 29,90 eur p.P.

→ Waldorfsalat mit Bodensee-Äpfeln und Walnüssen  
•••••••• Kürbissalat mit gegrillten Zucchini und Pini-  
enkernen •••••••• Petersilienwurzeln-Karotten-  
salat mit mediterranen Kräutern •••••••• Salat von im  
Buchenfeuer gerauchten Paprika und Tomaten •••••  
Kichererbsensalat mit Tomaten, Gurken und roten Zwie-  
beln • Salat von gebratenem Fenchel und Karotten ••  
Bunter Linsensalat mit Blatt Petersilie und Kürbis •••  
Verschiedene Blattsalate ••• Zwei Sorten ofenfrisches  
Wurzelbrot •••••••••••••••••••••••••••••••••

Im Buchenholzfeuer gegrilltes Straussenfleisch von  
der Straussenfarm in Waldburg bei Ravensburg ••••  
Lachs aus dem BBQ-Smoker mit einer weihnachtlichen  
Salsa •••••••• Saftiges Pulled Pork von Buchmanns  
Landschwein •••••••••••••••••••••••••••••••••  
Hochrücken vom Allgäuer  
Weiderind •••••••••••••••••••••••••••••••••  
Glasierte Spare-Ribs, die vom  
Knochen fallen •••••••••••••••••••••••••••••••••

Gegrillte Kürbis-Ecken mit Äpfeln, Schalotten und fri-  
schem Ingwer •••••••• Apfelrotkohl aus dem Feuertopf  
•• „Baked Potatoes“ mit Kräuter-Chili-Quark ••• Ge-  
grilltes Gemüse mit Thymian und Rosmarin ••••••••••

Selbstgemachte Smokey Barbecue Sauce ••••••••••  
Christmas Caramel Chutney •••••••• Habanero-Mark ••••  
Quitten-Honig-Chutney ••••••••••••••••••••••••

••  
Lebkuchen-Tiramisu mit Bratapfel ••••••••••

**Tipp:** Möchten Sie vor dem Essen unseren selbst-  
gemachten Glühwein und Punsch am offenen Feuer  
im Biergarten genießen? Für 2,50 EUR pro Person  
können Sie den „Feuerempfang“ bei uns buchen und  
sowieviel Glühwein (mit Alkohol) und Punsch (ohne Alko-  
hol) trinken, wie Sie möchten (bzw. vertragen).

Unbedingt rechtzeitig reservieren!