



GREAT GRILL-OFF

Unser Bye, Bye BBQ Event 17 | 10 | 26

BEST BBQ

B happy.

Suppe _ Sopa de Pimiento picante | Chorizo

Vorspeisen & Salate _ Sashimi vom Rinderfilet | Shiitake-Salsa
Salatherzen | Blue Cheese Dressing | karamellierte Walnüsse | **Mozzarella** &
bunte Cherrytomaten | Basilikum | **Gurkensalat** | Papaya | Cashewkerne
Original Caesar Salad Wraps | gegrillte Hähnchenbrust | **Wildkräutersalat**
Tomate-Basilikum-Salat | **Mediterraner Nudelsalat** | Basilikum-Pesto | gegrilltes
Gemüse | **Marinierter Eisbergsalat** | Joghurt | Zitrusfrüchte | Walnüsse
Kräuter- & Himbeerdressing

Aus dem Wok

Black Tiger King Prawns | Knoblauch-Zitronenthymian-Marinade | Wok-Gemüse

Vom Grill _ New York Cut vom Husumer Weiderind

Shish Taouk – Butterhähnchen in orientalischer Gewürzmarinade
Norwegisches Lachsfilet – mit Zitronengras & Limette im Bananenblatt
Zweierlei erlesene Bratwürste

Vom unserer Tranchierstation _ ips US Rinder-Flanksteak

Beilagen aus dem Chafing Dish

Grill-Gemüse mit Paprika | **Bimi** – Spargelbrokkoli | **Papas Arrugadas**
Mojo Canario | **Rosmarin-Kartoffelgratin** | **Mac & Cheese**

Saucen & Dips

Aioli | Old Texas BBQ Sauce | Senf | Tomaten-Chili-Ketchup | Guacamole

Dessert & Käse _ Limoncello Cheesecake | Tonkabohnen-Crème Brûlée

Kokos-Panna Cotta | flambierte Ananas
Köstliche Auswahl an Käse – mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober
in Itzehoe | fruchtiges Chutney | Brotauswahl & Butter

GREAT GRILL-OFF

Good to know.

Get together | Wann? **Samstag, den 17. Oktober 2026.**
19:00Uhr bis Mitternacht.

Fuchsbau Event | Warum? **Abgrillen!**

Bratort | Wo? Bei uns **im Fuchsbau.**

Grillgut | Was? **Hot Stuff** – natürlich auch für Veggie Fans.

Grill, Chill & Dance! | Wer? **BBQ Friends** mit Gespür für **coole Vibes** und
gute Laune. Mitten unter uns: Hamburgs coole **Kult(ur)Band** live in Action!

Stay hydrated. | **Event Bar mit ausgesuchten Drinks.**

Mit Bier, Wein, Zero % Drinks und Kaffeespezialitäten.

Stay cool. | Wieviel? **120 all in!** 120,00 € p.P. für **ein unvergessliches Erlebnis.**

Stay in contact. | Tipp? Rasch reservieren unter **04503-80 20.** Oder via Mail:
info@fuchsbau.com

Warmly Welcome.

Hauke Fuhrmann und Sven Hemsén

Wir freuen uns auf Sie und auf euch.

Familie Fuhrmann und die Füchse

★★★★ Romantik Hotel · Restaurant · SPA
Dorfstraße 9-11 · 23669 Timmendorfer Strand
Telefon: 04503-80 20 · www.fuchsbau.com




ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT