

# “Lucullus-Tafel“ im Turm

Heißer Stein “Lucullus-Tafel“ ist der neue Trend und viel mehr als Geselligkeit live. Auf einem 450 Grad heißen Natur-Lavastein wird ohne Fett, ohne Öl, gesund gegart und natürlich edles Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Obst, was auch immer gefällt, individuell zubereitet. Gemütlich und genussvoll bereitet man am Tisch sein Essen zu.

Damit das Essen vom heißen Stein ein kulinarisches Erlebnis wird, legen Sie Ihr Bratgut am Anfang gleich auf den Stein, lassen es dort ruhen und bewegen es länger nicht. Dann schneiden Sie am besten nach Belieben mundgerechte Stücke ab und braten diese von beiden Seiten und verzehren alles nach und nach ohne Hast und Eile, denn es wird nichts anbrennen oder austrocknen. Wenn Sie sich zuviel Zeit lassen, tauschen wir den Stein nach ca. einer halben Stunde gegen einen neuen heißen gern aus. Für Feinschmecker und Fleischesser, die etwas ganz Besonderes wollen, bietet die Lukullus-Tafel im Gewölbekeller im Turm ein unvergleichliches Esserlebnis.



## Brutzelspaß und gesunder Genuss Als Event auf Vorbestellung:

Ab 6 bis maximal 20 Personen

### Zum Beispiel:

#### **Lady's stone**

Filetsteak von der Holsteiner Färsen, Hähnchenbrust von Bauer Schramm, Garnelen, Maultäschchen, Früchtespieß  
Mit 3 Saucen

#### **Gentleman's stone**

Dreierlei Steak: Filetsteak, Rumpsteak und Hüftsteak von der Holsteiner Färsen, Bacon und Würstchen von Bauer Schramm, Burger  
Mit 3 Saucen

#### **Green stone**

Mariniertes Gemüse und exotische Früchte  
Dazu Vegatarische Salate und Antipasti als Tischbuffet



# FEINHEIMISCH

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*