

BARBECUE- 1

VORSPEISEN

- SAISONALE BLATTSALATE MIT TOMATE, GURKE, SPROSSEN UND LIEBEVOLL! DRESSING
- AMERIKANISCHER COLE SLAW SALAT
- WEISSER BOHNENSALAT MIT SERRANOSCHINKEN UND BLATTPETERSILIE
- RHEINISCHER KARTOFFELSALAT
- HAUSGERÄUCHERTER LACHS MIT HONIG-DILL SAUCE
- VERSCHIEDENE DIPS: ESTRAGON, AIOLI, TZAZIKI
- BROT & SALZBUTTER

VOM GRILL

- RINDERHÜFTE MIT SESAMMARINADE
- SCHWEINERÜCKEN MIT SOFRITO- BBQSAUCE
- THÜRINGER & KRAKAUER
- PUTENSPIESSE IN CURRY-FRUCHTMARINADE
- SANDWICH VON DER POULARDE MIT PAPRIKA & KÄSE IM BACKPAPIER
- OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERDIP
- GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE

DESSERT

- BUTTERMILCH- PANNA COTTA MIT GEGRILLTER FEIGE
- FRUCHTIGE HIMBEERTIRAMISU

PREIS PRO PERSON

€ 29,50

BARBECUE- 2

VORSPEISEN

- SAISONALE BLATTSALATE MIT KERNEN, NÜSSEN, OLIVEN, GURKEN, TOMATEN & SPROSSEN, ZWEIERLEI DRESSINGS: BALSAMICO & HONIG-SENF
- NUDELSALAT MIT CHORIZO & GEGRILLTER PAPRIKA
- MEDITERRANER SALAT VON BULGUR UND KRÄUTERN
- FENCHEL-OLIVENSALAT MIT FLUSSKREBSEN
- GRIECHISCHER BAUERNALAT
- CALAMARISALAT MIT CHILIFLOCKEN, ROTER ZWIEBEL & OREGANO
- HAUSGERÄUCHERTE EDELFISCHE MIT DILL - SENFDIP
- VERSCHIEDENE DIPS: ESTRAGON, AIOLI, TZAZIKI
- BROT & SALZBUTTER

VOM GRILL

- HÜFTSTEAK VOM HEREFORD RIND
- HAUSGEMACHTE SPARE RIPS IN INGWER-SOJA- GLASUR
- THÜRINGER BRATWURST
- HÄHNCHENPAILLARDS MIT TOMATEN- OLIVENRELISH
- GEGRILLTES LACHSSTEAK MIT GUACAMOLE
- HAMBURGER „SELFMADE“
- OFENGEMÜSE
- DRILLINGE MIT ROSMARIN UND MEERSALZ

DESSERT

- KAISERSCHMARRN MIT VANILLESCHAUM
- MOUSSE AU CHOCOLAT

PREIS PERSON

€ 36,50

BARBECUE- 3

VORSPEISEN

- SAISONALE BLATTSALATE MIT KERNEN, NÜSSEN, OLIVEN, GURKEN, TOMATEN & SPROSSEN, ZWEIERLEI DRESSINGS: BALSAMICO & HONIG-SENF
- BAUERN- , NUDEL- & KARTOFFELSALAT
- COLE SLAW SALAT
- PICANDOU IM TIROLER SPECK AUF MEDITERRANEM GEMÜSE
- ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN (COPPA, BRESAOLA, PARMASCHINKEN & FENCHELSALAMI)
- VIETNAMESISCHE GARNELENCHOPS MIT ERDNUSSSAUCE
- BREZEL MIT ZWEIERLEI DIPS
- VERSCHIEDENE DIPS: ESTRAGON, AIOLI, TZAZIKI
- BROT & SALZBUTTER

AUS DEM SMOKER

- US-FLANKE (48 STD. MARINIERT)
- US- ROASTBEEF
- IBERICO- SCHWEINENACKEN
- HAUSGEMACHTE BRATWÜRSTE (MERGUEZ & GETRÜFFELTE KALBSWURST)
- HÄHNCHENKEULE MIT WASSERMELONENSALSA
- BUTTERFISCH MIT KRÄUTERN IM PERGAMENT
- GEBRATENE RISOLÉE- KARTOFFELN MIT OLIVENÖL, KRÄUTER DER PROVENCE
- CAPONATA IM SAGAPAPIER

DESSERT

- BLAUBEER- PANCAKE MIT AHORNSIRUP
- OBSTSALAT MIT MINZJOGHURT
- BROWNIE MIT WALNÜSSEN

PREIS PRO PERSON

€ 45,00