

EINFACHES BARBECUE

28,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Schwäbischer Kartoffelsalat
 - Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico
- Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing
 - Karotten in Chillimarinade
 - Krautsalat mit Speck
 - Blattsalate
- Schweinefilet in Knoblauchöl eingelegt
 - Hüft-Steak vom Ochsen in Chilimarinade
 - Putenmedaillons in Sesam-Curry mariniert
- Thüringer Wurst - Rote Bratwurst
- Merguez - scharf gewürzte Lamm-Hackfleisch-Bratwurst
 - Maiskolben in Butter aus der Riesenpfanne
- Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons im Wok zubereitet
- Schafskäse mit Kräutern, Oliven und Tomaten indirekt gegrillt
- Folien-Kartoffeln mit Kräuterquark

Verschiedene Brotsorten
und Partybrötchen

Senf

Hausgemachte Kräuterbutter

Sauce Bearnaise

Sauce Tatar

Rum Barbecue Sauce

Chili Sauce

Paprika-Tomaten Barbecue Sauce

BARBECUE

37,80 € / PERSON

KALT UND WARM

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Paprikasalat mit Zwiebelscheiben in Balsamico und Olivenöl
- Salat von Rispen Tomaten mit Mozzarella
- Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing
 - Bulgur-Gemüse-Salat
- Karotten in Chilimarinade
- Mariniertes Weißkraut
- Accessoires zur Salatbar
- Entrecote vom Rind mit Kräutern mariniert
- Schweinefilet in Knoblauchöl eingelegt
 - Medaillons von der Putenbrust in Curry-Sesam mariniert
- Lachs in der Limettenmarinade
- Thüringer Würstchen (Mini-Teile)
 - Hot 'n' Spicy Spareribs
- Merguez - scharf gewürzte Lamm-Hackfleisch-Bratwurst
- Schafskäse mit Kräutern, Oliven und Tomaten indirekt gegrillt
- Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons im Wok zubereitet
 - Maiskolben in Butter aus der Riesenpfanne
 - buntes Marktgemüse
- Gratin Dauphinois oder Rosmarinkartoffeln

hausgemachte Kräuterbutter

Sauce Bearnaise

Sauce Tatar

Rum Barbecue Sauce

Chili Sauce

Paprika-Tomaten Barbecue Sauce

Senf und Cocktailsauce

- Filets von bunten Früchten und Beeren
- Ragout von Sommerbeeren an Orangen-Joghurt-Creme
- Mousse au Chocolat

VORSPEISEN – ERWEITERUNG

9,50 € / PERSON

- Garnelen in Limetten-Olivenöl gebraten
 - Carpaccio di fileto di manzo - Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl-Pesto und altem Parmesan
 - Pomodori con mozzarella - Rispentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
 - Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Sardellen
 - Eingelegtes Bratgemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken und Schalotten
- oder
- Carciòfo * gebratene Artischocken
Insalata di formaggio * eingelegter Oliven-Käsesalat
Steinchampignons im Mantel von Schwarzwälder Schinken gebraten
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Salzmandeln

BARBECUE - LIVE-COOKING-ERWEITERUNG

zusätzliche "Live-Cooking-Elemente" als Ergänzung bzw. zum Austausch anderer Speisen

- ganzer Rücken vom argentinischen Weiderind im Smoker mit Niedertemperatur 2 Stunden live "gereift" und am Gast tranchiert - kostenfrei im Tausch zum Entrecote gegrillt
- Beef brisket oder veal brisket am Knochen aus dem Kamado-Grill mit Whisky- Fassholz 15 Stunden gesmoked +3,50 €/Person
- Smoked Pulled Veal Neck
- Langostinos aus dem Wok mit Limetten-Olivenöl geschwenkt dazu Tomaten-Concassée +3,90 €/Person
- Ganzes Lamm am Spieß mit Buchenholz gebraten - am Gast gebraten und tranchiert +2,90 €/Person
- Ganzes Spanferkel am Spieß vom Buchenholzgrill 6 Stunden live gebraten +2,90 €/Person
- Finnischer Flammlachs - marinierter Lachs mit Meersalz am offenen Feuer heiß geräuchert mit Dillschmand kostenfrei im Tausch zum gegrillten Lachs
- ganze Forellen oder Schweinefilets oder Barbarie-Entenbrust im Kamin mit Fichtenholz vorort heiß geräuchert und hautnah tranchiert und filetiert +2,50 €/Person
- in Chili-Olivenöl frisch gebrühte Tagliatelle im ganzen Parmesanlaib mit Rucola und Kirschtomaten angerichtet - kostenfrei
- „Pata Negra“ Iberico Schinken - 3 Jahre gereift +2,50 €/Person bester Schinken der Welt! im handgeschmiedeten Jamonéro live-sliced Hinterkeule von schwarzen Schweinen aus den spanischen Höhenregionen unter freiem Himmel mit Eicheln ernährt.
- Paella mit Meeresfrüchten, Garnelen, Poularde und Entrecote oder Iberoschwein +4,50 €/Person
- Hamburger-Station mit Grillstation, Durchlauf-Toaster für Burger Buns zum "selberbauen" mit Accessoires und verschiedenen Saucen - kostenfrei im Tausch

Tiere werden aus ästhetischen Gründen ohne Kopf und Klauen gebraten