



Barbecue-Menü

Beispiel für unser BBQ-Menü (variiert jede Woche)

Vorspeisen

Tomatenquiche | Basilikum Pesto | Frisée
Lachsseite vom Smoker mit BBQ Aromen/Zitronen-Dip
Österreichischer Beinschinken | knusprige Grammeln | Kren | Senfmayo | gefülltes Ei

Salate

Wassermelonen- Frühlingslauchsalat
Kidneybohnen- Maissalat
Cole Slaw | Wasabi | Mayo
Gurke | rote Zwiebel | Bergkäse
Griechischer Kartoffelsalat mit Oliven

Fisch/Fleisch

Sousvide gegarte Rinderrippchen vom Smoker
Polo fino in Sauerrahm -Kräutermarinade
Brisket vom Smoker
Schweinsbratwürstl vom Grill
Doradenfilet mit Kräutermarinade
Blacktiger Garnele vom Grill

Beilagen

Süßkartoffel- Jalapenogratin | Cheddar
Geröstete bunte Babykartoffeln | Junglauchstücke | Champignons
Geröstete Paprika
Hokkaidokürbis indian Style vom Ofen | Pfifferlinge | Maiskolben

Desserts

Sauerrahmmousse
Kakao- Kokosnuss Pana cotta (vegan)
Schokocrumble
Apfelstrudel | Vanillesauce

