

## Grillbeilagen & Vorspeisen

### Unsere große internationale Brotstation

Knoblauchdip mit schwarzem fermentierten Knoblauch,  
Pesto Rosso mit Wintertrüffel

### Rotkraut Coleslaw Salat

Apfel-Kidneybohnen Salat  
mit saurer Sahne und Schnittlauch

### Wintersalat

mit Kaki, Granatapfel, Haloumi und Honig-Soja Dressing

### Cherrytomatensalat

mit Büffelmozzarella, Basilikum und Pinienkernen

## Grillsaucen & Dips

### Röstzwiebelbutter

### Grüne Mojo Soße

### Tomaten Salsa

mit Honig und Mango

## Vom Grill

### Kalbsbratwurst

### Spareribs glasiert

und fruchtig scharf

### Barbarie Entenbrust lackiert

mit Honig, Ingwer und Knoblauch (live tranchiert)

### Tranchiertes Tomahawk Steak

mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer (live tranchiert)

### Maiskolben

mit Honig und Rub

## Dessert

### Belgische Waffeln

mit heißen Kirschen, Puderzucker und Sahne

### Zimt-Schokoladenmousse

mit marinierten Beeren

# Winter BBQ

Ab 39,- €  
pro Person

zzgl. gesetzl. MwSt.

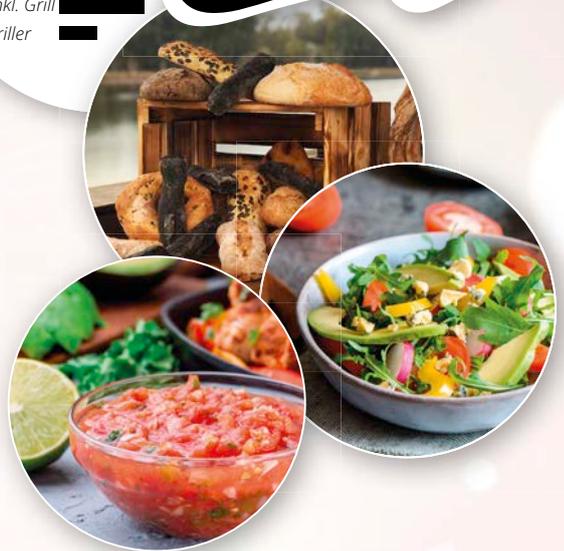
Ab 50 Personen:

Ab 52,- €  
pro Person

zzgl. gesetzl.

(inkl. Grill

Griller



## Alternative zum Grillen

### Pulled Beef Burger im Brioche Bun

Craftbeer-Zwiebeln, mariniertes Rotkohl,  
Preiselbeer-Creme und Rucola

## Ergänzung zum Grill + 6 €

### Frische Pasta aus dem Parmesan Rad

mit Cherrytomaten und Trüffelrahm

