

Grill and Chill

LECKERES VON UNSEREM KÜCHENTEAM - SEI SCHNELL UND BE PART OF IT!
FREITAG • 13. SEPTEMBER 2024 • 18:30 UHR

VORSPEISEN

- Coleslaw •
- knackige Blattsalate - Rohkost mit 2 Dressings •
- Gegrillter Gemüsesalat, Zwiebel, Paprika & Tomaten •
- Orientalischer Möhrensalat, Knoblauch, Olivenöl, Thunfisch Tataki •
- Mediterraner Kartoffelsalat, gegrillte Salsiccia, geröstete Pinienkerne •
- Crostini, Guacamole, glasierte Mango, Sesam •
- Garnelen-Ananas-Spieß mit Chilisauce •

GRILLSTATION

- Unsere Dushi Ribs •
- Lammkarree, rosa am Knochen gegart, Pflaumenketchup •
- Entrecôte, im Ganzen gegrillt mit Bacon-Jam •
- Brust vom Schwarzfederhuhn mit Café de Paris-Butter •
- Pulpo vom Grill, mediterrane Kräuter, getrocknete Tomaten, Chili-Aioli •

OONI STATION

- Pastrami-Sandwich •
- (Hausgebackenes Brot, Tafelspitz Pastrami, rote Zwiebelmarmelade, Sriracha-Mayonnaise, getrüffelter Spitzkohl)

BEILAGEN

- Gefüllte Tomaten, mit Gemüseris & Zaziki •
- Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Feta •
- Sous-vide gegarte Karotten, Dushisauce & Sesam •

DESSERT À LA COCKTAILS

- Hugo-Granita & Aperol-Granita •
- Batida de Côco-Kirsch-Mousse-Schnitte •
- Pistazien-Baklava mit Limoncello-Spritz-Crème •
- Zuckerwatten-Station •

(Die Desserts sind alle ohne Alkohol!)