

Bitte reservieren!

## KREOLISCHES BARBECUE

Im August jeden Samstag und Montag  
um 19:00 Uhr für 29,90 eur p.P.

- Karibische Kokos-Zitronengras-Suppe .....  
 „Jambalaya“ Hühnchensalat mit Reis, Chili und spanischer Chorizo .....  
 „Chow Chow“ – Kreolischer süßsaurer Gemüsesalat ....  
 Süßkartoffelsalat mit Kokosnuss und Koriander ..  
 Krautsalat mit Honig und Ingwer ...  
 Mango-Gurkensalat mit gerösteten Cashew Kernen .....  
 Pute in kreolischem Paprika-Tomaten-Chutney ...  
 Blattsalate mit Chili-Mustarddressing

- ..... „Jerk Pork“ vom Landschwein in kreolischen Aromen .....  
 Karibischer „Kebab“ von der Lammkeule mit Kreuzkümmel .....  
 Hochrücken vom Weiderind mit Bockshornklee-Aromen ....  
 Putenbrust mit Zimt, Muskatblüte und Chili mariniert ..  
 Spare Ribs, die vom Knochen fallen, mit Ananas-Rub ....  
 „Lomi Lomi“ hawaiianischer Lachs aus Kaltschlachtung ..  
 Ranch Potatoes „Caribbean Style“ mit Ingwer und Koriander •  
 Baked Beans von Kidney-Bohnen ..  
 Gegrilltes Gemüse, gefüllte Tomaten •  
 Ananas-Chilisalsa •  
 Curry-Cashew-Chutney •  
 Jalapéno-Chutney

- ..... Mousse von Limetten und Thymian auf einem Papaya-Pfeffer-Kompott mit feinem Kokos-Eis .....

kb



STRANDHAUS  
\*\*SPECIAL\*\*  
\*\*\*BBQ\*\*\*

Bitte reservieren!

sb

## SÜDSTAATEN BARBECUE

März bis Juli jeden Samstag und Montag um 19 Uhr für 29,90 eur p.P.

- Feine Süßkartoffelsuppe nach Südstaaten-Art .....  
 Zweifarbiges Kartoffelsalat mit Süßkartoffeln .....  
 „North Carolina-Coleslaw“ mit Karotten und Lauch .....  
 Gegrillte rote Zwiebeln in Chili-Essig mariniert .....  
 Nudelsalat mit Walnüssen und grünem Spargel .....  
 Tomaten-Avocado-Salat mit Lauchzwiebeln .....  
 Salat aus gegrillten Paprika, Kaperäpfeln und Pinienkernen .....  
 ...und weitere Salate sowie feinstes, ofenfrisches Brot .....

- „Jack Daniels“ Räucherlachs (beste Qualität aus Kaltschlachtung) .....  
 Gefüllte „Louisiana“-Lammkeule .....  
 „Beef Brisket“ - Rinderbrust über Buchenholzfeuer gegart .....  
 Gerupfter Schweinenacken nach originalem Rezept aus Tennessee .....  
 „Beer can Chicken“ mit Cajun-Aromen .....  
 Glasierte „Kansas City“ Rippchen .....  
 Gegrillte Maiskolben .....  
 „Cowboy-Bohnen“ aus dem Dutch Oven .....  
 Gegrillte Knoblauchtomaten •  
 gegrillter Weißkohl .....  
 gebackene Süßkartoffeln .....  
 cremige Maispolenta .....  
 verschiedene selbstgemachte Chutneys und Saucen ••

- Zitronen-Ingwer-Creme Brulee .....  
 Mango-Ananas-Kaltschale mit Rum .....  
 Schokoladen-Cookie, gefüllt mit einer Bananen-Mascarpone .....

Bitte reservieren!

## WILD BARBECUE

September & Oktober jeden Samstag  
um 19:00 Uhr für 29,90 eur p.P.

- Im Buchenholzfeuer gerauchte Maronensuppe .....  
 Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten und Oliven .....  
 „Coleslaw“ vom Blaukraut mit Rosinen und Zimt .....  
 Bunter Wurzelgemüsesalat mit gebratenen Pilzen .....  
 Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto •  
 Salat von Kürbis, Kartoffel und Zucchini .....  
 Bunte Blattsalate mit selbstgemachten Dressings

- ..... Gezupftes Fleisch von der Wildschweinkeule .....  
 Rehkeule aus dem Buchenrauch mit Rosmarinhonig ••  
 Selbstgemachte Wildwurst vom Hirsch .....  
 Feinste Rippchen mit Johannisbeer-Rosmarin Marinade .....  
 Gefüllte Hirschschulter mit eingelegten Trockenfrüchten ••  
 Welsfilet auf Zedernholz gegart, mit Zitronen-Pfeffer mariniert .....  
 Ranch Potatoes mit Petersilienwurzeln und Steckrüben .....  
 Polenta-Ecken, gegrillt in Rosmarinbutter .....  
 Gebackene Kürbis-spalten und Lauch-Fenchel-Gemüse ••  
 Aprikosen-Mandelchutney Sandorn-Holunderrelish .....  
 Pflaumen-Chutney .....  
 Smoky Barbecuesoße .....

- ..... Schlupfer von Apfel und Zwetschgen auf Rum-Zabaione mit feiner Eisvariation .....

wb