



# STRANDHAUS BARBECUE - BUFFETS



## CLASSIC BARBECUE BÜFFET

Jeden Freitag um 19:00 Uhr  
im Sept. & Oktober auch Montags,  
für 29,90 eur p.P.

- Über Buchenholzfeuer gerauchte Maissuppe .....  
 Feinster Gemüsesalat mit Zitrusöl und Balsamico .....  
 Salat von Artischocken, gerauchtem Paprika und Chorizo  
 ..... Feiner Corn Salad aus Mais, Paprika und Bohnen  
 ..... Mediterraner Nudelsalat aus selbstgemachten  
 Nudeln ..... Pikanter Teufelssalat mit Paprika und  
 grünem Pfeffer ..... American Coleslaw nach  
 Rezept unserer Barbecue Academy ..... Feine Blatt-  
 salate mit hausgemachten Dressings .....

..... Lachs aus Kaltschlachtung (beste Qualität)  
 vom BBQ-Smoker ..... Saftiges Pulled Pork (gezupfter  
 Schweinehals) ..... Wunderbar zarter Hochrücken  
 vom Allgäuer Rind ..... Lammkeule vom indirekten  
 Buchenfeuer ..... Unsere legendären Texas Spare-  
 Ribs, die vom Knochen fallen ..... Kreolisch mariniertes  
 Straussenfleisch aus heimischer Aufzucht (Waldburg)  
 aus dem Buchenholzfeuer .....

..... Pikante Baked Beans aus dem legendären  
 „Dutch-oven“ ..... Gefüllte Strauchtomaten mit  
 Lauch-Frischkäse ..... Gegrilltes Gemüse mit  
 frischen Kräutern ..... Gebackene Ranch-Pota-  
 toes (Kartoffeln mit Chili und Knoblauch) ..... In  
 Cognac flambierte Champignons ..... Verschiedene  
 selbstgemachte Barbecue-Saucen und Chutneys .....

..... Schokoladenkuchen im Glas mit flüssigem Kern  
 und dazu Vanilleeis .....

## GOURMET BARBECUE BÜFFET

Letzter Freitag im Monat 19:00 Uhr  
für 39,90 eur p.P.

- „Corn Salad“ mit Mais, Paprika und Bohnen .....  
 Mediterraner Salat von Tomaten und Mozzarella mit Ba-  
 silikum ..... Gegrilltes Gemüse mit weißem Bal-  
 samico und Olivenöl ..... „Mexican Beans Salad“  
 - Bohnensalat mit Chili und Kreuzkümmel ..... Tos-  
 kanischer Nudelsalat aus selbstgemachten Nudeln  
 mit Oliven ..... „Jambalaya“, Kreolischer Salat  
 mit feinem Putenfleisch ..... „American Farmsalat“  
 - bunter Krautsalat nach unserem Hausrezept • Blatt-  
 salate mit selbstgemachten Dressings .....

..... Lachs aus Kaltschlachtung (beste Qualität) aus dem  
 BBQ-Smoker ..... Pro Gast 1 Stk. Rinderfiletsteak vom  
 Weiderind ..... Zartrosa gegrilltes Roastbeef vom  
 Buchenfeuer ..... Feine Lammkeule, in mediter-  
 ranen Aromen mariniert ..... Unsere legendären  
 Texas Spare-Ribs, die vom Knochen fallen ..... Zartes  
 Brustfilet von der Maispoularde nach Teriyaki-Art .....

..... Gegrillte Strauchtomaten mit Kräutern, Frühlauch  
 und Frischkäse ..... Gegrillte Auberginen, Zucchini  
 und Paprikatranchen ..... In Cognac flambierte  
 Champignons ..... Gebackene Ranch-Potatoes (Kar-  
 toffeln) mit Kräutercreme ..... Selbstgemachte Barbe-  
 cue-Saucen und Chutneys .....

..... Trilogie aus Limetten-Panna-Cotta, feinem  
 Strudel und Rum-Schokoladen-Eis .....

