

Bitte reservieren!

KREOLISCHES BARBECUE BÜFFET

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 Zarter Strauss aus heimischer Aufzucht (Waldburg) 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 BÜFFET

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

→ Feine Süßkartoffelsuppe nach Südstaaten-Art
..... Zweifarbigem 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 Pinienkernenund 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 ...

Rosmarin Creme Brulee mit Schokoladen-Cookie und einem Bananen-Mascarpone Topping

Bitte reservieren!

WILD BARBECUE BÜFFET

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 Waldorfsalat mit Äpfeln und Walnüssen .. 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 und mit Zitronen-Pfeffer mariniert Ranch Potatoes mit Petersilienwurzeln und Steckrüben Polenta-Ecken, gegrillt in Rosmarinbutter Gebackene Kürbispalten und Lauch-Fenchel-Gemüse ... Aprikosen-Mandel-Chutney Sandorn-Holunderrelish Pflaumen-Chutney Smoky Barbecuesoße

..... Feiner Kürbiskuchen auf einem herbstlichen Zwetschgenragout

wb