

Grillgut

WÜSTCHEN

Rheingauer Winzerbratwürstchen

grobe Bratwurst, frisch

Wildbratwurst

Rindswurst

Salsicchia

oder

Chorizo

Geflügelbratwurst

Thüringer

oder

Nürnberger Bratwurst

FISCH

Lachsfilet

mit Mango-Chili-Marinade im Zederholzmantel gegrillt

Tintenfischtuben

mit Kräutern und Knoblauch

oder

mit Gemüse gefüllt

Sardellen

aus der Pfanne mit Knoblauch und Chili

Sardinen

am Spieß

ganze Dorade

gefüllt mit Kräutern, Limetten und Knoblauch

Viktoriabarschfilet

im Päckchen mit Tomaten-Rosmarin-Topping

1/2 Hummer

mit Zitronenbutter

Jacobsmuscheln

mit Koriander-Limetten-Marinade

Lachsforellen-Steaks

Garnelen

aus der Pfanne verschiedene Variationen

GEFLÜGEL

Hähnchenbrust

oder

Pute

Saltimbocca Art

(mit Parmaschinken und Salbei)

Hähnchenbrust

mit Knoblauch-Limetten-Marinade

oder

Diabolo

Putenröllchen

mit Dattel-Füllung

Putensteaks

Texas Style

Entenbrust

mit Honig-Kruste und grobem Pfeffer

Chicken Wings

mit Honig

oder

BBQ Art

Grillgut

SCHWEIN

ganze Schweinelende
im würzigen Kräutermantel

Iberico-Schweinerücken
mit Kräutermarinade

Schweinefilet
im Speckmantel mit Ananas

Schweinenackensteaks
in Biermarinade

BBQ-Spareribs

Grillschinken
mit Honigmarinade

SPECIALS (ZEITAUFWAND CA. 6 STD.)

ganzes Lamm
vom Holzkohlegrill

ganzes Schwein
vom Holzkohlegrill

ganzes Wildschwein
vom Holzkohlegrill

RIND

argentinische Rinderhüfte
Diabolo
oder
mit grobem Pfeffer

Dry-Aged-Rumpsteaks
oder

Rib-Eye-Steaks
Roastbeef

am Stück mit Kräutermantel aus dem Smoker (Zeit 2 Std.)

hausgemachte Burger
mit Komponenten-Bufferet

LAMM UND WILD

Kaninchenrücken
mit Rosmarin

Neuseeland Lammkotelette
in Balsamiko-Marinade

Neuseeland Lammrücken
mit Whiskyholz gesmokt

VEGETARISCH

Mini-Spitzpaprika
gefüllt mit Feige und Frischkäse

Jalapenos
mit Mango-Süßkartoffel-Stampf gefüllt

Austernpilze
in Zitronen-Minze-Öl

Gemüse-Involtinis

Schafskäse
oder

Halloumi
mit Tomaten-Rosmarin-Topping

Maiskolben
mit Kräuterbutter

Grillgut

PFANNEN

Paella

in verschiedenen Sorten

Jambalaya kreolisches Reisgericht

mit Huhn, Meeresfrüchten und

Chorizo

Gnocchi-Gemüse-Pfanne

Pilze in Rahm

Gemüsepfanne

BEILAGEN AUS DER PFANNE/GRILL

Kartoffelspalten

mit grobem Pfeffer und Meersalz

Rosmarinkartöffelchen

Bratkartoffel

mit Speck

½ Folienkartoffel

mit Kräuterquark

SÜSSES

Ananas Ringe

mit Honig

Banane

mit Schokoladenfüllung und Marshmallow

Banane

im Kokosmantel mit Honig

ausgebackene Apfelringe

DIPS

BBQ-Soße klassisch

Cola-BBQ-Soße

Erdbeerbutter

mit grünem Pfeffer

Ajoli

hausgemachte Kräuterbutter

Koriander-Knoblauch-Butter

Guacamole

(Avocado-Creme)

Mango-Chili-Chutney

Süß-Saure-Soße

grüne Chili-Soße