

Winzer Barbecue

27. April 2019



€ 59,- / Person inkl. aller Speisen, Weine vom Weinprobierstand
und Quellwasser von der Christian-Sophien-Quelle.

Auch hier gilt unser Arrangementpreis für Übernachtungen:
Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbüffet € 49.-/ Person.

WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

« ANTIPASTI / VORSPEISEN / SALATE »

Ofenfrische Flammkuchen & Pizzav
aus unserem Steinbackofen

Insalata Caprese
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Frühlingsgemüsesalat
mit Basilikum und Zitronenschmand

Salat von Orecchiette,
Gartenerbsen und jungem Blattspinat
mit Mozzarella

Radiesle-Kartoffelsalat

Reichhaltige Rohkost-und Blattsalate

« BEILAGEN »

Gefüllte Zucchini und Champignons

Gegrillte Pancetta-Zwiebeln
mit einer Füllung
aus Crème fraîche und Parmesan

"Pommes Boulangère"
Bäckerin-Kartoffeln aus dem Ofenrohr
mit Schalotten und Bärlauch

« HAUSGEMACHTE SAUCEN UND DIPS »

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter
„Café de Paris“, Basilikum - Pesto, Aioli,
Barbecuesauce,
süße Chillisauce, Mango - Currydip

«Änderungen vorbehalten »

« AUS DEM BBQ SMOKER UND VOM HOLZKOHLEGRILL »

Burgunder-Burger
Schwäbisch Hällisches Landschein,
zart gesmoked, im Rotweinbrötchen
mit Röstzwiebeln und Krautsalat

aus dem Buchenrauch:
Winzerroastbeef
in Dornfelder mariniert,
8 Stunden im Holzofensmoker gegart

Jungschweinefilet
mit Bärlauch-Pommerysenfruste

Bad Wimpfener Lammkeule
- am Stück gegart -

Kleine hausgemachte Thymian - Bratwürste

Saltim Bocca von der Hähnchenbrust
mit Salbei und Landschinken gebraten

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Fisch

Holzofenbrot-Garnelenspieße

Rote Forelle und marinierter Fjordlachs
- im Barriquefass gegart -

« DESSERT »

Ofenfrischer Biskuit
mit Erdbeeren und Muskateller-Sabayon
Crème brûlée vom Tahiti-Vanille

Rhabarbersorbet
mit Topfenschaum