

Ernte-Dank-Barbecue

30. September 2022



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

« Vorspeisen - Salate »

Toskanischer „Farro“ Dinkel- Grillgemüsesalat
Rigatoni Linsensalat mit Mango und Radieschen
Couscoussalat mit Blumenkohl und gerösteten Haselnüssen
Reichhaltiges Salatbuffett mit unserem Kartoffelsalat,
Blattsalaten, Amerikanischer Coleslaw
Heimischer Ackersalat mit Croûtons , Joghurt- und Balsamicodressing

Flammkuchen und Focaccia aus unserem Steinbackofen

« Vom Holzkohlegrill und BBQ Smoker »

Frische Salsicca (ital. Bratwurst)
Warm geräucherte „Rote Forelle“
Saltimbocca von der Poulardenbrust
Entenbrust mit Honig- Thymianglasur
„St. Louis Cut“ Spareribs mit roter Zwiebelmarmelade
Kotlett vom Freilandschwein Duroc
Rehkeule aus dem Buchenrauch mit Kaffee- Wacholderrub
Ganzes Roastbeef
Gefüllte Burgunder- Parmesanzwiebeln
Apfel- Kartoffelgratin mit Thymian
Gekräuterte Grilltomaten

Ganzer Weisskohl gefüllt mit Bacon und Trauben

« Dessert »

Mohnparfait mit eingeweckten Sauerkirschen
Crème brûlée van Madgascarvanille
Warmer Schokoladenbiskuit mit Passionsfrucht

Preis pro Person 60,- / inkl. Quellwasser und Weinproben vom Weinprobierstand

von 18.30-21.00 Uhr

- kleine Änderungen vorbehalten -