

Wild-Barbecue am Samstag 07. November 2020

49.- / Person inkl. aller Speisen,
Weine von unserem Weinprobierstand von 20-22 Uhr,
sowie 1 Karaffe Quellwasser
- kleine Änderungen vorbehalten-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Antipasti / Vorspeisen / Salate

Ofenfrische Flammkuchen
mit Weißkraut, Schmand und Schäufele
oder Kürbis und rote Zwiebeln
oder Tallegio, Birne und Rosmarin

Eingelegter Muskatkürbis

Couscous-Salat mit Blumenkohl und Chili

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing

Reichhaltige Rohkost-und Blattsalate

Beilagen

Gegrillte Pancetta-Zwiebeln,
gefüllt mit Crème fraîche

Kartoffel-Schalottengratin mit Äpfeln

Kleine Grillkartoffeln
mit Schwarzbrotbröseln und Parmesan

Ganzer, gefüllter Weißkohl vom Smoker

Herzhafte Maisküchle

Reichhaltige Brotauswahl

Hausgemachte Saucen und Dips

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter
„Cafe de Paris“, Kürbis-Aprikosenchutney,
rote Zwiebelmarmelade, Barbecuesauce,
Süße Chillisauce, Mango-Currydip

Fleisch

Roastbeef -am Stück gegrillt-

Barbarie-Entenbrust,
mit Thymian-Honig

Karre vom Wüstenroter Freiland Duroc-Schwein
mit Kümmel und Paprika

Keule vom Reh -aus dem Buchenholz-

Hirschkalbsrücken
aus dem Odenwald

Nacken vom Frischling
mit rosa Pfeffer und Limone

Hausgemachte Thymian Bratwürste
und frische Bratwurst "Salsiccia"

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Fisch

Filet von der roten Forelle mit Chili-Ingwer

Dessert

Nougat-Zimt-Mousse
mit Mango-Pürée

Crème brûlée von Tahitivanille