

«Pizza & Focaccia»

"live" aus dem Steinbackofen

«Antipasti-Vorspeisen-Salate»

Orechiettesalat mit Rucola und Pfifferlingen

Gegrilltes eingelegtes Gemüse in Aceto Balsamico

Insalata Caprese

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat
mit luftgetrockneter Salami

Gebackener Feta in der Brotkruste

Reichhaltige Rohkost-und Blattsalate

Artischocken-Bohnensalat

«Beilagen»

Gefüllte Zucchini und Champignons

Gegrillte Pancetta-Zwiebeln gefüllt mit Crème fraîche und Parmesan

Kartoffel - Zucchini gratin

Gekräuterte Grilltomaten

Kleine Grillkartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch und Meersalz

«Hausgemachte Saucen und Dips»

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

« Aus dem BBQ Smoker und vom Holzkohlegrill »

Karré vom Iberico-Eichelschwein

Am Stück gegrilltes Roastbeef mit südafrikanischen „Braai“- Aromen

Botswana „Rib eye“

Saftig zarte Spareribs „St. Louis Cut“ in hausgemachter Marinade

Satée von der Barbarie-Entenbrust, exotisch gewürzt

Ganze Lammkeule in Rosmarinöl

Kleine hausgemachte Thymian - Bratwürste

Poulardenbrust in Zitronen - Thymianmarinade

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

« Fisch »

Thai-Lachsfilet mit Limette, Chilli und Zitronengras

Salzwassergarnelenspieße mit Focaccia

« Dessert »

Mousse von Himbeeren und Schmand

Crème brûlée von Tahiti-Vanille

Eingelegter Weinbergpfirsich mit weißem Kaffee-Eis



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING