Wild-Barbecue vom Holzofensmoker

Samstag 18. November 2023, ab 18.30 Uhr

« aus unserem Steinbackofen »

Flammkuchen und Focacchia

mit Wildschinken, Birne, Tallegio oder Weißkraut, Schmand und Schäuffele

« Vorspeisen und Salate »

Feldsalat mit Honig-Balsamicodressing und Speckkracherle

Mango-Kirchererbsensalat mit Chicorree

Reichhaltige Rohkost- und Blattsalate, ofenfrische Brotauswahl

« Chutney und Butter »

Wacholder-Gin-Butter, Café de Paris-Butter, Rote Zwiebelmarmelade,

Ahorn-Barbecuesoße, Birnen-Grünpfeffer-Chutney

« Fisch »

Rote Forelle von der Planke aus dem Barriquefass

Garnelen-Focaccia-Spieße

« Fleisch »

Hausgemachte Salsiccia vom Frischling und klassische Salsiccia, Rinder Merguez

Roastbeef am Stück gegart aus dem Buchenholzrauch

Wildentenbrust in Teriakimarinade

Karré vomDuroc "Halbwild" mit Honig und Thymian im Smoker gebraten

Hirschkalbsrücken im Bacon-Grünpfeffermantel

Pulled Wild Boar (Wildschwein) im Laugenweckle mit rotem Coleslaw und Röstzwiebelkrem

Rehkeule am Stück mit Kampotpfeffer und Zitronengras

Gamskeule mit Limone und Wacholder

« Beilagen »

Kartoffelgratin mit Gala Royal und Sellerie, Weißkraut-Kartoffelstrudel,

Mais-Chilli-Blinis und Ofenkürbis mit Ingwer un Chilli

« Dessert »

Exotischer Rumtopf mit Kokoseis

Crème brûlée von Madagascarvanille

Blaumohnparfait mit Gewürtkirschen

- kleine Änderungen vorbehalten -

inkl. Quellwasser € 70,- / Person

Kinder bis einschließlich 8 Jahre essen kostenlos, Kinder bis einschließlich 14 Jahre € 29,-

Bitte reservieren Sie rechtzeitig! Wir freuen uns auf Sie!