

Wild - Barbecue

Samstag, 21. November 2026, ab 18.30 Uhr

«Antipasti-Vorspeisen-Salate»

Feldsalat mit Honig-Balsamciodressing und Speckkracherle
Mango-Kichererbsensalat mit Chicoree
Reichhaltige Rohkost- und Blattsalate
ofenfrische Brotauswahl

«aus unserem Steinbackofen»

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

«Beilagen»

Kartoffelgratin mit Gala Royal und Sellerie
Weißkraut-Kartoffelstrudel, Mais-Chilli-Blinis, Ofenkürbis mit Ingwer und Chili

«Chutney und Butter»

Wacholder-Gin-Butter, Café-de-Paris-Butter, Rote Zwiebelmarmelade,
Ahorn-Barbecuesoße, Birnen-Grünpfeffer-Chutney

« Aus dem BBQ Smoker und vom Holzkohlegrill »

Rehkeule am Stück mit Kampotpfeffer und Zitronengras
Gamskeule mit Limone und Wacholder
Roastbeef am Stück gegart
Wildenentenbrust in Thymian-Honigmarinade
Karre vom Duroc "Halbwild"
Hirschkalbsrücken im Bacon-Grünpfeffer-Mantel
Pulled Wild Boar (Wildschwein) im Sauerteigweck mit rotem Coleslaw

« Fisch »

Rote Forelle aus dem Buchenrauch
Garnelen-Focaccia-Spieße

« Dessert »

Exotischer Rumtopf mit Kokoseis
Blaumohnparfait mit Gewürzkirschen
Crème brûlée von Madagascarvanille

inkl. Quellwasser € 75.- / Person

Bei unseren Barbecues essen Kinder bis 6 Jahre kostenlos,
Kinder bis einschließlich 12 Jahre und Senioren ab 70 Jahre bezahlen die Hälfte.

