

Winzer-Barbecue

vom Holzofensmoker

Samstag 22. April 2023

ab 18.30 Uhr

« Vorspeisen und Salate »

Salat von Orecchiette, Gartenerbsen und jungem Blattspinat mit Mozzarella
Flammkuchen mit Schmand, Radiesle und Frühlingzwiebeln
Frühlingsgemüsesalat mit Basilikum und Zitronenschmand
Radiesle- Kartoffelsalat

« Dips »

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter mit wildem Wengertschnittlauch
Feta – Tomatendip
Basilikum- Peccorinopesto

« Fisch »

Holzofenbrot- Garnelenspieße
Rote Forelle und marinierter Fjordlachs im „Barriquefass“ gegart

« Fleisch »

Burgunder – Burger
Zart gesmoktes Duroc- Landschwein
im Rotweinbrötchen mit Röstzwiebeln und Krautsalat
Aus dem Buchenrauch:
Winzerroastbeef in Dornfelder mariniert, 8 Stunden im Holzofensmoker gegart
Jungschweinefilet mit Bärlauch – Pommerysenfruste
Zarter Kalbstafelspitz, rosa gebraten
Feines vom Freiland Duroc Schwein
Bad Wimpfener Lammkeule - am Stück gegart-
Saltim Bocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Landschinken gebraten
Hausgemachte „Schäuffele – Bratwürstle“

« Beilagen »

Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
„Pommes Boulangère“ Bäckerin – Kartoffeln aus dem Ofenrohr mit Schalotten und Bärlauch

« Dessert »

Ofenfrischer Biskuit mit Erdbeeren und Muskateller Sabayon
Rhabarbersorbet mit Topfenschäum
Crème brûlée von Madagascarvanille

- kleine Änderungen vorbehalten-

inkl. Quellwasser € 65,- / Person
Kinder bis einschließlich 8 Jahre essen kostenlos
Kinder bis einschließlich 14 Jahre € 29,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Bitte reservieren Sie rechtzeitig! Wir freuen uns auf Sie!