

MENU

Wähle ein Menü in deiner Wunschgröße aus Gemüse, Beilagen und On Top. Wenn du zusätzlich Lust auf Fleisch hast, gibt es Bestes aus unserem Smoker. Alle unsere Gerichte sind zum Teilen da, denn gemeinsam ist einfach alles schöner.

S 1 × Gemüse
1 × Beilagen
1 × On Top

für 1 Person
18.00

M 3 × Gemüse
2 × Beilagen
3 × On Top

für ca. 3 Personen
49.00

EINMAL ALLES
jedes Gemüse, alle Beilagen
und On Tops, dazu Fleisch,
Fisch und 3x Dessert

für 5-6 Personen
149.00

GEMÜSE

- 1 Gegrillte Aubergine** ^{c, f, g, h, m, o}
mit Auberginencreme, Miso Mayonnaise, Jalapeño-Petersilienpesto, Estragonöl mit Cashewkernen und Wildkräutern
- grilled aubergine with aubergine cream, miso mayonnaise, jalapeño parsley pesto and tarragon oil with cashew nuts and wild herbs*

- 2 Gebrannte Spitzpaprika** ^{a, g, o}
mit Sumak-Zwiebeln, Koriander-Joghurt, Salzzitronen-Gel und Schwarzkümmelchips
- burned pointed peppers with Sumak onions, coriander yoghurt, salt lemon gel and black caraway chips*

- 3 Spitzkohl und Kohlrabi vom Grill** ^m
aromatisiert mit Senföl dazu grüner Apfelsalat, Meerrettich und Kohlrabisud
- grilled pointed cabbage and kohlrabi flavoured with mustard oil, green apple salad, horseradish and kohlrabi broth*

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. – Jun 2020

BEILAGEN

- 1 Weizenmalz Taboulé** ^{a, g}
Weizenmalz mit Paprika, Zuckerschote, Tomate, Raz el Hanout und frischen Kräutern
- Wheat malt with peppers, snap peas, tomato, Raz el Hanout and fresh herbs*

- 2 Süßkartoffelstampf + 1.00**
mit schwarzem, fermentierten Knoblauch und Habanero-Chili
- Mashed sweet potatoes with black fermented garlic and habanero chilli*

- 3 BBQ Kartoffeln**
mit BBQ Rub gebackene Grenaille Kartoffel
- baked granaille potato with BBQ Rub*

- 4 Erbsen Guacamole** ^g
mit Paprika, Ingwer, Limetten und Estragon
- peas guacamole with pepper, ginger, lime and tarragon*

ON TOP

- 1 Pimientos de Padrón + 0.50** ^g
mit Ajvar Creme und Maldon Salz
- Pimientos de Padrón with Ajvar cream and Maldon sea salt*

- 2 Mixed Pickles** ^o
süß/saures und fermentiertes Gemüse
- sweet/sour and fermented vegetables*

- 3 German Kimchi**
mit Kümmel und fermentiertem Spitzkohl
- Fermented pointed cabbage with caraway seed*

- 4 Rotkohl Coleslaw** ^o
mit Himbeer-Dressing und Koriander
- with raspberry dressing and coriander*

je zusätzliche Beilage oder On Top + 3.00

+ FLEISCH UND FISCH

Pulpo
gegrillt und mariniert im Soja und Fenchelsaat
Grilled and marinated pulpo in soya and fennel

150 g 11.00
300 g 21.50
450 g 29.50

Dry Aged Schweinebauch
vom Mangalitza Schwein
Pork Belly From Mangalitza pig

150 g 7.50
300 g 13.90
600 g 27.50

Gegrilltes Entrecôte
aus dem Smoker
Grilled Entrecôte from the Smoker

150 g 19.50
300 g 38.50
400 g 49.00

+ SAUCEN

75 g je 2.00

1 Honig-Whiskey-BBQ + 0.50 ^{4, 11, 17, a, a1, e, l, f, m}

2 Chili-Mayonnaise
^{c, m, 1, 2, 4}

3 klassische smoked BBQ ^{2, 4, 9, a, a1, l, d, f, m}

DESSERT

Weißer Schokolade und Grapefruit ^{c, g, h1} 7.00

Karamelisiertes, weißes Schokoladen Mousse mit Campari, Grapefruit, Mandelcrunch und gerösteter weißer Schokolade

Caramelized white chocolate mousse with Campari, grapefruit and almond crunch and roasted white chocolate