



FEINSTES BARBECUE SEIT 2012.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

RHABARBER DAIQUIRI ^(O) Rhabarber-Portwein-Sirup brauner Rum Zitrone Zuckersirup	9,50
AVERNA SPRITZ ^(O,1) Averna Bitter Honig-Zitrone-Sirup Prosecco	7,00
KRIEK FRUCHTLAMBIC ^{KIRSCHBIER (A1,A3)} Boon, Lembeek, BEL 4,0 %	9,00 ^{0,375 L}
2017 LESEGUT ROSÉ CUVÉE ^(O) Principe de Viana, Navarra, ES trocken	5,50 ^{0,1 L} 9,80 ^{0,2 L} 33,00 ^{0,75 L}

ENTRÉES

BÄRLAUCHCREMESUPPE ^{VEGAN (E,F,H1-4)} karamellierte Nüsse, Sojaschaum, roter Pfeffer	8,00
FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE ^(G,M,O,3) Portwein-Rhabarber, Blattspinat, Himbeerdressing, Zwiebel-Confit	9,80
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN ^(G,O) grüner Spargel, Möhren-Lauch-Julienne, Bärlauch, Weinschaum	11,50
TATAR TRILOGIE ^(C,M) Filet vom Staufenrind, selbstgebeizter Lachs, Avocado-Tomate	16,50
GERÄUCHERTER PFEFFERSCHINKEN ^{VOM STAUFENRIND (H5,1)} Beluga Linsen, Rotkohlsalat, Apfel, Pinienkerne	12,80
BBQ GLACED PORK BELLY ^{VOM STAUFERICO (A1,E,F,M,N,O,1)} lauwarmer Glasnudelsalat, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Sesam	9,50



HAUPTGÄNGE

BACON & JAM BURGER VOM STAUFENRIND (A1,C,G,M,1,2,3) **19,80**
 Speck, Tomatenmarmelade, Cheddar, Balsamicozwiebeln, Gurkenpickles
 dazu handgemachte Kartoffelspalten & Sour Cream

GEGRILLTES RINDERFILET VOM STAUFENRIND (C,G,L,O) **35,50**
 Bärlauch-Polenta, grüner Spargel, Burgunder-Jus

SMOKED BBQ RIBS VOM STAUFENSCHWEIN (E,M,O,1) **25,80**
 Süßkartoffelstampf, Rotkohlsalat, Barbecue-Jus

ZITRONEN-MAISHÄHNCHEN VOM GRILL (A1,G) **19,80**
 Frühlingschmorgemüse, Minz-Joghurt, gegrilltes Pitabrot

LACHSFILET MIT ORANGEN-RUB AUS DEM SMOKER (G,O) **24,80**
 grüner Spargel, Drillingskartoffeln, Weinschaum

BBQ BLUMENKOHL STEAK VEGAN (A,E,F,M,N,O,1) **18,50**
 lauwarmer Glasnudelsalat, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Sesam

PORTOBELLO PILZE MIT SPINAT-FETA-FÜLLUNG (G,M,1,3) **17,50**
 Süßkartoffelstampf, Schmortomaten

BEILAGENSALAT:

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT (C) **6,80**
 Kirschtomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Balsamico-Dressing

DESSERTS

ROSMARIN CRÈME BRÛLÉE (C,G,O) **8,50**
 dazu Rhabarber-Portwein-Kompott

SCHOKOLADEN BROWNIE (A1,C,G,H1,1) **10,80**
 dazu Mousse von weißer Schokolade und Beerensorbet