



AMERICAN BBQ

Einlass 18:00 Uhr
Menübeginn 19:00 Uhr

Apero

Gazpacho „Bloody Mary Style“ mit Drunken Gambas
Mini Taco Shells mit Guacamole, Mais und Pastrami
Graved Lachs im Honig-Senf-Estragonmantel mit Ananas-Chutney

*

Vorspeisen

Thuna Tataki auf Spicy Wassermelone, Tomatenmarmelade & Koriander
Peppered Roastbeef mit Pepperonata, Jalapenos und Holzkohlemayo
Texas Caesar Salat mit gegrilltem Oktopus, Speck, Chili und Schalotten

*

Zwischengang

Pulled Pork vom Freisinger Land Bio Schwein,
mit Sour Cream, Fladenbrot und Rauchpaprika

*

Hauptgang vom Grill

Tomahawk und Flache Schulter - Freisinger Land Rind
Buttermilk Fried Chicken – Marias Geflügelhof

für Vegetarier:

Scamorza im Pergament & Miso Auberginen vom Grill

Saucen

BBQ-Sauce / Chimi-Churri / Knoblauch-Kräuterbutter

Beilagen

Country Potatoes

gegrillter Grüner Spargel & Mais

Cole Slaw

*

Dessert

Salzkaramell-Rum Eis / Popcorn
Lime Pie / Baiser / Whipped Cream