

Vegetarische Grillgerichte:

- #V1 Lauchquiche mit Kräuter Pesto und eingelegten Tomaten
- #V2 Linsen-Kokos Burger mit Mango, Radieschen und Wildkräutern
- #V3 Knuspriges Sandwich mit gegrillten Zucchini, Hummus, Karotten & Cheddar, Chilisauce
- #V4 Pulled Oyster Mushroom Taco mit Guacamole, Salsa und Koriander

Fischgerichte:

- #F1 Lachsforelle auf dem Zedernholz mit Meerrettich-Dip und frischem Dill und Knoblauchbrot
- #F2 Rotgarnele mit Kaffee/Fenchel Rub auf rohem Fenchelsalat
- #F3 Fisch Bowl mit diversen frischen Salaten, Chutney und Wildkräutern

Geflügelgerichte:

- #G1 Oriental Hühnerkeulchen aus dem Smoker mit Couscous und Joghurt
- #G2 Roadkilled Chicken mit Coleslaw & BBQ Sauce im Brioche Bun
- #G3 Hickory honeyglaced Turkey Ham mit gegrillter Ananas

Rindfleischgerichte:

- #R1 Rinderbrust-Sandwich mit saisonalem Relish, Meerrettich und Rucola
- #R2 Dry aged Rinds Hot Dog mit Cheddar-Mayonnaise, Gurken und Röstzwiebeln
- #R3 Short Rib's aus dem Smoker mit Salsa, Nachos und Cheddar-Chili Dip
- #R4 Pulled Cheek mit Kaffee de Paris Butter und französischem Baguette

Schweinefleischgerichte:

- #S1 Zarter Schweinebauch mit Pflaumensoße und Röstzwiebeln im Wrap
- #S2 Knuspriger Bratwurst-Blätterteig-Strudel mit Grillcoach's Currysoße
- #S3 Mutz-Bratwurst mit Zwiebelmarmelade oder Senf im Bäckerbrötchen
- #S4 Pulled Pork vom Nacken mit Coleslaw und BBQ-Sauce im Toast
- #S5 St.Louis Cut Rib's aus dem Smoker mit Salsa und Tortilla-Chips

Desserts:

- #D1 Apple Crumble vom Grill mit salziger Karamellsoße
- #D2 Cremiger Camembert vom Zedernholzbrett mit saisonalem Chutney
- #D3 Gegrillter Schokoladenkuchen mit saisonalem Obst aus dem Wok