

Vegetarische Grillgerichte:

#V1 Lauchquiche mit Kräuter Pesto & eingelegten Tomaten

#V2 Linsen-Kokos Burger mit Mango, Radieschen & Wildkräutern

#V3 Knuspriges Sandwich mit gegrillten Zucchini, Hummus, Karotten & Cheddar, Chilisauce

#V4 gezupfter Austernpilz im Taco mit Guacamole, Salsa & Koriander

Fischgerichte:

#F1 Eismeer Lachsforelle auf dem Zedernholz mit Meerrettich-Dip, frischem Dill & Knoblauchbrot

#F2 Rotgarnele mit Kaffee/Fenchel Rub auf rohem Fenchelsalat

#F3 Tuna Bowl mit diversen frischen Salaten, Chutney & Wildkräutern

#F4 Fisch im Backpapier mit Sauce Remoulade

Geflügelgerichte:

#G1 Pollo Fino vom Maishuhn aus dem Smoker mit Couscous & Joghurt

#G2 Roadkilled Chicken mit Coleslaw & BBQ Sauce im Brioche Bun

#G3 Hickory-honeyglaced-Turkey Ham mit gegrillter Ananas

#G4 House Crispy Wings mit weißer BBQ Sauce

Rindfleischgerichte:

#R1 Rinderbrust-Sandwich mit saisonalem Relish, Meerrettich & Rucola

#R2 Angus Hot Dog mit Cheddar-Mayonnaise, Gurken & Röstzwiebeln

#R3 Short Rib's aus dem Smoker mit Salsa, Nachos & Cheddar-Chili Dip

#R4 Pulled Cheek mit Café de Paris Butter & französischem Baguette

#R5 Ossobuco mit Gremolata und Sauerteigbrot

Schweinefleischgerichte:

#S1 Zarter Schweinebauch mit Kimchi, Pflaumensauce & 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 & BBQ-Sauce im Bäcker-Toast

#S5 St.Louis Cut Ribs aus dem Smoker mit Salsa & Tortilla-Chips

Desserts:

#D1 Apple Crumble vom Grill mit salziger Karamellsauce

#D2 Cremiger Camembert vom Zedernholzbrett mit saisonalem Chutney

#D3 Gegrillter Schokoladenkuchen mit saisonalem Obst aus dem Wok

#D4 San Sebastian Cheesecake im Glas gebacken