

Vegetarische Grillgerichte:

- #1 Zwiebel-Lauch-Kuchen mit Cashew-Creme und eingelegten Tomaten
- #2 Linsen-Kokos Burger mit Mango, Radieschen und Wildkräutern.-Veggie
- #3 Gemüsesandwich mit gegrillten Zucchini, Hummus, Karotten, Käse, Kichererbsen und Crunchy Mais
- #4 Asia-Aubergine mit Frühlauch, Koriander und Röstzwiebeln

Fischgerichte:

- #5 Lachsforelle auf dem Zedernholz mit Meerrettich-Dip und frischem Dill
- #6 Riesengarnele mit Kaffee/Fenchel Rub auf rohem Fenchelsalat
- #7 Fisch Burger mit Avocado, Mango Chutney und Wildkräutern

Geflügelgerichte:

- #8 Hühnerflügel oder Keulchen aus dem Apfel-Rauch mit Couscous und Salzzitrone

Rindfleischgerichte:

- #9 Pastrami-Sandwich mit Apfelrelish, frischem Meerrettich und Rucola
- #10 Dry aged Rinds Hot Dog mit Cheddar-Chili-Mayonnaise, sauren Gurken und Röstzwiebeln

Schweinefleischgerichte:

- #11 knuspriger Schweinebauch mit BBQ-Spitzkraut im Wrap
- #12 Currywurst-Blätterteig-Strudel mit Grillcoach-Currysoße und eingelegten Silberzwiebeln
- #13 Mutz Bratwürstel mit Schwarzbier-Majoranzwiebeln im Bäckerbrötchen
- #14 Blutwurst-Burger im Laugenbrötchen, mit Apfelchutney und süßem Senf
- #15 Ket-Wurst 2.0 geräucherte Currybockwurst im Bäcker Hot-Dog mit Ketchupsoße
- #16 St.Louis Cut Rib's aus dem Smoker mit Salsa und Tortilla-Chips