

Vegetarische Grillgerichte:

- #1 Zwiebel-Lauch-Quiche mit Nuss Pesto und eingelegten Tomaten
- #2 Linsen-Kokos Burger mit Mango, Radieschen und Wildkräutern
- #3 Knuspriges Sandwich mit gegrillten Zucchini, Hummus, Karotten, Käse, Kichererbsen und Crunchy Mais
- #4 Asia-Aubergine mit Frühllauch, Koriander und Röstzwiebeln

Fischgerichte:

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

Geflügelgerichte:

- #8 Hühnerkeulchen aus dem Smoker mit Couscous und Joghurt
- #9 Pulled Chicken mit Krautsalat im Brioche Bun

Rindfleischgerichte:

- #10 Pastrami-Sandwich mit saisonalem Relish, frischem Meerrettich und Rucola
- #11 Dry aged Rinds Hot Dog mit Cheddar-Mayonnaise, sauren Gurken und Röstzwiebeln
- #12 Short Rib's aus dem Smoker mit Salsa, Nachos und Cheddar-Chili Dip
- #13 Tranchen vom dry aged Steaks mit Kaffee de Paris Butter und Baguette

Schweinefleischgerichte:

- #14 zarter Schweinebauch mit Pflaumensauce und Röstzwiebeln
- #15 knuspriger Currywurst-Blätterteig-Strudel mit Grillcoach-Currysoße
- #16 Mutz-Bratwurst mit Zwiebelade im Bäckerbrötchen
- #17 Ketwurst 2.0 geräucherte Currybockwurst im Bäcker Hotdog Bun mit hausgemachter Sauce und Zwiebeln
- #18 St.Louis Cut Rib's aus dem Smoker mit Salsa und Tortilla-Chips

Desserts:

- #19 Zimtschnecken vom Grill mit salziger Karamellsoße
- #20 regionaler Camembert vom Zedernholzbrett mit saisonalem Chutney
- #21 gegrillter Schokoladenkuchen mit saisonalem Obst