



INDOCHINE

VORSPEISEN

Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch

(C,A,F,E)

Shrimps Cocktail mit thai spices

(C,B,E,M,L,G,F,O,N)

HAUPTSPEISEN

Thai Style Chicken Wings
mit spicy Papayasalat

(E,O,P,N)

Hühner-Saté Spieße
mit Erdnuss Sauce

(E)

Fischlaibchen
im Bananenblatt

(M,C,D,N)

Calamari
mit Morning Glory

(O,N,F,R)

BBQ Schweinerippchen
mit Maiskolben

**Do it yourself-
Tamarindensauce**

(O)

39€ / Person

veggie?
Seite 2

SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Senf / Chili /
Fruity Ketchup / Schwarzer Knoblauch

(A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid + Sulfite, (P) Lupine, (R) Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Alle Weine enthalten Sulfite



veggie Grill

Unter euch sind Vegetarier? Kein Problem!
Einfach im Buchungsvorgang angeben wie viele Vegetarier bei euch dabei sind. Die Vorspeisen, Salate und sonstige Beilagen richten sich dann jeweils nach dem ausgewählten Hütten-Thema.

HAUPTSPEISEN

Marinierte Kräutersaitlinge

– *vegan* –

Gegrillter Paprika

mit Couscous

(O)

BBQ Halloumi gegrillt

mit Kukuruz

(G)

Asia Tofu-Spieße

– *vegan* –

(E,F)

29€ / Person

SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Senf / Chili /
Fruity Ketchup / Schwarzer Knoblauch

(A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid + Sulfite, (P) Lupine, (R) Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Alle Weine enthalten Sulfite