



# MEXICO

## VORSPEISEN

**Bio Wiener Sauerteigwecken von Joseph Brot**  
mit geräucherter Butter & Chilimayo  
(A,G,M)

**Guacamole mit Tortilla Chips (O)**

## HAUPTSPEISEN

**BBQ Schweinerippchen**  
mit Tomaten Mais Salat  
(F,O,M)

**Scharfe Grillwurst**  
mit Polenta  
(A,C,G)

**Sous-Vide Flanksteak**  
mit Pimientos de Padrón

**BBQ Spieß vom Schwein**  
und Bohnenragout  
(O,L)

**Mexico Style Chicken Wings**  
mit Ananas Salsa  
(F,M,O)

**45€ / Person**



## SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf / Hot Chili / Fruity Ketchup /  
Knoblauch / Curtice Brothers Bio Ketchup

(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.



# *veggie Grill*

**Unter euch sind Vegetarier? Kein Problem!**

Einfach im Buchungsvorgang angeben wie viele Vegetarier bei euch dabei sind. Die Salate und sonstige Beilagen richten sich dann jeweils nach dem ausgewählten Hütten-Thema.

Alle Speisen sind vegan, laktose- und glutenfrei (Brot auf Anfrage)

## **VORSPEISEN**

**Hummus by NENI**

mit Kichererbsen und Sesamöl (F, N)

**Veganer Aufstrich aus sonnengetrockneten Tomaten** (F, N)

## **HAUPTSPEISEN**

**Marinierte Kräutersaitlinge**

**BBQ Soja Medaillons** (F, M)

**Süßkartoffel aus dem Ofen mit Currycreme** (E, H)

**Baby Marktgemüse mit Rucolapesto** (H)

**29€ / Person**

## **SAUCEN**

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf / Hot Chili / Fruity Ketchup /  
Knoblauch / Curtice Brothers Bio Ketchup

(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.