



NEW YORK

VORSPEISEN

Josephs heller Sauerteig Wecken mit geräucherter Butter
(A,G,M)

Waldorf Salat (G, L, M, O)

Beef Tartare von der Kalbin (C, L, M)

HAUPTSPEISEN

T-Bone Steak - dry aged -
mit New York Style Kartoffelsalat
(L, M, O)

Hochrippe vom Rind
mit Grillwurzelm Gemüse
(L)

Schweins-Tomahawk Steak
mit Erdnuss Gurkensalat
(E, M, O)

Sous-Vide Bavette
mit Ox Heart Tomate
(O, L)

„Surf & Turf“
mit Maiskolben
(B)

78€ / Person



SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf / Hot Chili / Fruity Ketchup /
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.



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

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

Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt.