

# **BALKAN GRILL**

# **VORSPEISEN**

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

Gefüllte Weinblätter, Oliven und Taramosalata (D,O)

**2-erlei Aufstriche** mit Original Philadelphia (G) **Veganer Aufstrich** aus sonnengetrockneten Tomaten (F, N)

# **HAUPTSPEISEN**

## **Cevapcici**

mit Ajvar und Rotkrautsalat (O,M)

# Souflaki Spieß

mit Gurken-Feta-Salat (0,G)

#### Würzige Kobasica

mit Kartoffel-Mangold Pfanne

#### Hühnerkeulen

mit Orangen-Couscous (O,P,A)

## Feta mit Paprika

und Zucchini in der Alufolie (G)



**42** € / Person

# **SAUCEN**

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



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**

Falafel-Spieß mit Erbsencreme (A,F)

**Porto Bello** mit veganem Mozzarella und veganem Faschiertem (A,F)

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

**Baby Marktgemüse** 

29€ / Person

# **SAUCEN**

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