



MEXICO

VORSPEISEN

Bio Wiener Sauerteigwecken von Joseph Brot
mit geräucherter Butter & 2erlei Chilimayo (Habanero & Birdeye)
(A,G,M)

Guacamole mit Tortilla Chips (O)

HAUPTSPEISEN

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

Scharfe Grillwurst
mit Polentaschnitte
(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

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

(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.