



SÜDSTAATEN

VORSPEISEN

BIO Joseph's Sauerteig Wecken mit geräucherter Butter & Aioli
(A,G,M)

Pastrami Röllchen auf Rucola (G,O)

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

HAUPTSPEISEN

Hüftsteak (sous vide)
mit Ofenkartoffel

BBQ Schweinerippchen
mit Maiskolben

Schopf Steak vom Rind
mit Chili Bohnen
(O,L)

Rostbratwurst
mit Cole Slaw
(O,G,M)

35 € / 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

mit Kichererbsen und Sesamöl (F, N)

Veganer Aufstrich aus sonnengetrockneten Tomaten (F, N)

HAUPTSPEISEN

Falafel-Spieß mit Erbsencreme (F,A)

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

Süßkartoffel aus dem Ofen mit Currycreme (E, H)

Baby Marktgemüse

34€ / 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.