



MEXICO

VORSPEISEN

BIO Joseph's Sauerteig Wecken
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)

Flanksteak
mit Pimientos de Padrón

Schopf Steak vom Schwein
und Bohnenragout
(O,L)

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

49€ / 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/vegan Grill

Unter euch sind Vegetarier oder Veganer? Kein Problem!

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

VORSPEISEN

Baba Ghanoush
mit Olivenöl (E,N,M,L)

Veganer Aufstrich aus sonnengetrockneten Tomaten (F,N)

HAUPTSPEISEN

Veggie

Halloumi-Ananas Spieß
mit Couscous Salat (A,G,L)

Gefüllter Paprika
mit Couscous (A,L)

Auberginen Steak
mit Kräuteröl

Portobello (gefüllt) (A,L)

Vegan

Kräutersaitlinge mariniert
mit Couscous Salat (A, L)

Gefüllter Paprika
mit Couscous (A,L)

Auberginen Steak
mit Kräuteröl

Portobello (gefüllt) (A,L)

34€ / 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.