



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Grillkarte 2020

Salate

*„Kitchen & Soul Sommer Salat“
mit Sonnenblumenkernen, frischen Beeren der Saison und fruchtigem
Himbeerdressing*

*„Wildkräutersalat“
von der Gärtnerei Oser mit badischem Knuspermalz und fruchtigem Erdbeerdressing*

*„Soul Pasta-Salat“
mit selbst gemachtem Pesto, Grillgemüse, Parmesan und gerösteten Pinienkernen*

*„Soul Kartoffelsalat“
nach Omas Rezept, mit Gurken, grobem Senf- Dressing und frischem Schnittlauch*

*„Kartoffelsalat 2.0“
Salat von kleinen gegrillten Kartoffeln mit selbstgemachtem Pesto, Rucola und
Feta Käse*

*„Das Beste des Sommers“
Tomatensalat von roten Ochsenherzen, Green Zebra- Tomaten, gelben Chello Tomaten
und schwarzen Strauchtomaten mit weißem Balsamico, roten Zwiebel und bestem
Olivenöl*

*„Tomate & Mozzarella“
fruchtige Tomaten mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Balsamico-
Dressing*

*„Bunter Tomaten- Brot- Salat“
mit krossen Brotwürfeln, roten Zwiebeln, Balsamico-Dressing und frischem
Basilikum*

*„Radieschen Salat“
mit frischem Rettich, Frühlingszwiebeln, geröstetem Pumpernickel, Hüttenkäse und
frischer Gartenkresse*

*„Bio Couscous- Salat“
luftiger Couscous mit Safran, gegrillter Zucchini, Datteln, Minze und Joghurt*

*„Sweet & Spicy“
Bunter Melonensalat mit Chili, Limette, Sesamdressing und frischem Koriander*



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Spezial

Unsere „Kitchen and Soul Salat- und Rohkostbar“

Frische, saisonale Gemüse- und Salatsorten in Holzkisten angerichtet mit verschiedenen Dressings, Ölen und Essigen von Theo dem Essigbrauer aus Kehl. Das Gemüse und die Salate für die Rohkostbar beziehen wir von der Gärtnerei Oser in Steinbach.

Beilagen

„Soul Gemüse“

Gegrillte Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln und kleine Kartoffeln mit frischem Rosmarin und „Maldon Sea Salt“

„Bio Brote“

*Wir beziehen unser Brot von der Moulin Kircher welche seit 1760 nach alter Handwerkskunst bäckt
(Sauerteigbrot/Steinofenbrot/Baguette)*

„Baked Beans“

im Bräter geschmort und serviert mit Schwarzwälder Rauchfleisch

„BBQ Püree“

Cremiges Püree von der Süßkartoffel mit unserem selbst gemachten BBQ-Rub gewürzt

„Frühlings Kartoffeln“

Gegrillte ‚La Ratte‘- Kartoffeln mit grünem Spargel und selbst gemachter Schnittlauch-Mayonnaise

„Soul Kartoffel“

In Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel mit frischen Zitronen und selbst gemachter Mojo Verde



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Vegetarisches vom Grill

„Gegrillter Pfirsich“

frischer Pfirsich mit würzigem Ziegenkäse und Radicchio

„Gegrillter Schafskäse“

cremiger Feta Käse mit frischem Thymian, Zwiebeln und Oliven

„Portobello Pilze“

*gegrillte Riesen-Champignons mit frischem Baby- Spinat und Kräuterbutter
glasiert*

„Gegrillter Kürbis“

*Hokkaido Kürbis in Scheiben gegrillt mit würziger Curry-Butter und frischen
Kräutern*

„Geräucherte Auberginen aus dem Smoker“

*die ganze Aubergine wird im Smoker geräuchert und mit selbst gemachter
Knoblauch-Kräuter-Mayonnaise serviert*

vom Grill

Maispoularde „Soul Style“

*Keule von der französischen Maispoularde in ‚Soul‘- Marinade mit würziger
Hoisin-Soße*

„Tikka Spieße“

*Freiland- Hähnchen in Joghurt, frischer Minze und frischem Koriander mariniert
mit Gurken-Minz-Ketchup*

„Saté Spieße“

*Freiland- Hähnchen in Sojasoße und Erdnuss mariniert mit Paprika, Zwiebeln und
Erdnuss-Soße*

„Chicken Wings mal anders“

Gegrillte Flügel vom Freiland Hähnchen im Oriental- Rub mit cremigem Hummus-Dip

„Lamm Kebab“

würziger Spieß vom Lamm mit gehackten Mandeln und Minz- Joghurt



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

*„Soul Bratwurst“
vom „Kraichgauer Landschwein“ mit selbst gemachter Gewürzmischung und selbst
gemachtem Blaubeersenf*

*„Steak vom Kraichgauer Landschwein“
in Knoblauch-Kräuter-Marinade und würzigem BBQ-Rub*

*„Kachelfleisch“
Besonders zartes Steak vom Kraichgauer Landschwein in ‚Soul‘- Marinade mit
scharfer Tomatensalsa*

*Schweinebauch „Soul Style“
Knuspriger Bauch vom Kraichgauer Landschwein in unserer Spezial-Marinade*

Vom Infrarot Grill (900 Grad heißer Spezial- Grill wie in den
USA)

*„Bürgermeisterstück vom Rimmelsbacher Hof“
im Ganzen gegrillt und mit Rauchsatz-Butter und frischem Thymian glasiert*

*„Bavette vom Albtäler Weideochsen“
besonders magerer Cut, im Kaffee- Rub mariniert mit selbst gemachter Estragon-
Mayonnaise*

*„Gegrillter Tafelspitz vom Kalb“
besonders zart und fein im Geschmack, mit Pfeffermarinade mit Chimichurri*

*„Dry Aged Ochsenkotelette“
das absolute Premium- Stück der Metzgerei Glasstetter wird am Knochen trocken
gereift und mit kräftiger Kalbsreduktion serviert*

*„Filet vom Kraichgauer Landschwein“
im Ganzen gegrilltes Filet vom Landschwein mit würziger Bacon-Butter*



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Aus dem Smoker

Kitchen & Soul Brisket

*Rinderbrust von der Schwarzwaldmetzgerei Glasstetter, im Wacholder-Pfeffer-Rub,
18 Stunden im Smoker geräuchert, mit Zwiebel Relish und Honey Mustard- Soße*

„Pulled Pork vom Kraichgauer Landschwein“

*18 Stunden im Smoker gegart und mit Whiskey und Apfel gespritzt, dazu selbst
gekochte Gewürz-Barbecue-Soße*

„Soul Hähnchen“

*Ganze Maispoularde aus dem Smoker in Honig-Kräuter-Marinade mit Zitronen gefüllt
und Sauce Tatar.*

*Das ganze Hähnchen wird vor den Gästen zerlegt, so dass Jeder sein
Lieblingsstück wählen kann*

„Spare Ribs Soul Style“

vom Kraichgauer Landschwein in Hoisin- Sauce, Limette und Ingwer mariniert

„Soul Lachs“

*ganze Seite vom Norwegischen Lachs in Teriyakisoße, Limette und Koriander
mariniert und im Smoker geräuchert*

„Sommer Lachs“

*ganze Seite vom „Norwegischen Lachs“ mit fruchtiger Tomatensalsa, Zitrone und
frischen Kräutern*
