



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

1. Beispiel BBQ

Vorspeisen

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

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

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

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

Vom Grill

*Maispoularde „Soul Style“
Keule von der französischen Maispoularde in ‚Soul‘- Marinade mit würziger
Hoisin-Soße und frischen Kräutern*

*„Gegrillter Pfirsich“
frischer Pfirsich mit würzigem Ziegenkäse und Radicchio*



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Vom „BIG GREEN EGG“

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

Aus dem Smoker

*„Soul Lachs“
Ganze Seite vom Norwegischen Lachs in Teriyakisoße, Limette und Koriander
mariniert und im Smoker geräuchert*

*„Pulled Pork vom Kraichgauer Landschwein“
18 Stunden im Smoker gegart und mit Whiskey und Apfel gespritzt, dazu
selbst gekochte Gewürz-Barbecue-Soße*

Beilagen

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

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



kitchen and *soul*

taste it. feel it. love it.

Dessert

*„Kitchen & Soul Classic“
Vanille Crème Brûlée von Bio Eiern mit Blaubeeren*

*„Soul Schokokuchen“
Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas*

*„Kitchen & Soul Cornflakes Panna Cotta“
mit frischen Erdbeeren und knusprigen Flakes*

39,90 Euro netto