



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

2. Beispiel BBQ

Vorspeisen

„Wildkräutersalat“

von der Gärtnerei Oser mit badischem Knuspermalz und fruchtigem Erdbeerdressing

„Soul Pasta-Salat“

mit selbst gemachtem Pesto, Grillgemüse, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

„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

„Soul Kartoffelsalat“

nach Omas Rezept, mit Gurken, grobem Senf- Dressing und frischem Schnittlauch

Vom Grill

„Schafskäse-Soulstyle“

Cremiger Feta Käse mit Sumak, roten Zwiebeln und frischen Kräutern auf lauwarmen Hummus

„Portobello Pilze“

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

„Tikka Hähnchen“

Freiland- Hähnchen in Joghurt, frischer Minze und frischem Koriander mariniert



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Vom „BIG GREEN EGG“

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

Aus dem Smoker

„Pulled Beef“
saftig gesmoktes Ochsenfleisch von der Metzgerei Glasstetter mit Chipotles
und Ancho Chili

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

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“

„Soul Kartoffel“
In Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel mit frischen Zitronen und selbst
gemachter Mojo Verde



kitchen and *soul*

taste it. feel it. love it.

Dessert

*„Salty Schoko-Erdnuss-Mousse Praline“
Leichtes Schokoladenmousse mit Erdnussstückchen, Meersalz und frischen
Blaubeeren*

*„Mini Tartelettes“
mit Vanillecreme und frischen Beeren der Saison*

*„Lavendel- Mousse“
Cremiges Mousse von unserem eigenen Lavendel mit Pfirsich*

49,50 Euro netto