



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Vegi Grillbuffet

Vorspeisen

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

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

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

„Bio Couscous Salat“
mit Safran, gegrillter Zucchini, Dattel, Minze und Joghurt

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

„Gegrillter Pfirsich“
Päckchen mit frischem Pfirsich, würzigem Ziegenkäse und Radicchio

„Gegrillter Kürbis“
Hokaido Kürbis in Scheiden gegrillt mit würziger Curry-Butter und frischen
Kräutern



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Aus dem Smoker

*„Geräucherte Auberginen aus dem Smoker“
die ganze Aubergine wird im Smoker geräuchert und mit Schwarzwaldmiso
glasiert*

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*

Dessert

*„Soul Erdbeersalat“
mit Monkey Gin 47 auf Orangengelee und Zitronencreme*

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

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



kitchen and *soul*

taste it. feel it. love it.

39,50 Euro netto