



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Unsere BBQ Karte

### 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, Radicchio 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)*

*„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*

*„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 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 Schwarzwaldmiso glasiert*

*„Blumenkohl 5 Spices“*

*Geräucherter Blumenkohl mit Butter und 5 Spices glasiert*

\*\*\*

## vom Grill

\*\*\*

*Maispoularde „Soul Style“*

*Keule von der französischen Maispoularde in würziger Kräutermarinade*

*„Hähnchen-Tikka“*

*Freiland- Hähnchen in Joghurt und Tikka mariniert*

*„Saté Spieße“*

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

*„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*

*„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*

\*\*\*

*Aus dem Green Egg  
der beliebteste kamado-Grill aus allerbesten keramik*

\*\*\*

*„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*

### *„Pulled Beef“*

*saftig gesmoktes Ochsenfleisch von der Metzgerei Glasstetter mit Chipotles und  
Ancho Chili*

### *„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*

\*\*\*