



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 würziger Kräutermarinade*

*„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*

\*\*\*

*Schokoladen-Ganache-Tarte aus bester Valrhona Schokolade*

*Soul Tiramisu mit Espresso & Kahlua*

*Kitchen & Soul Cornflakes Panna Cotta*

*Frisches Obst & Beeren der Saison*

\*\*\*

39,90 Euro netto