



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

\*\*\*

*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