

BBQ KARTE

JAMAICAN INSPIRED SEASON

Di - Sa 18:00 - 21:30

ABENDSPECIALS auf der Schiefertafel
unser Servicepersonal berät Sie gerne

Sommerlicher Salat , Rohkost, Avocado, Paradeiser & Mango-Dressing M O	€ 14,20
add on: Bio-Ziegenfrischkäse G	€ 6,30
add on: Bio-Jerk-Chicken-Streifen A F O P	€ 6,30
add on: Räucherlachs D	€ 6,30
add on: Bio-Jerk-Garnelen A F O P	€ 8,50
Antipasti (vegetarisch) , Bio-Oliven, Grana Padano, Rucola O	€ 14,70
add on: Bio-Ziegenfrischkäse G	€ 6,30
add on: Bio-Jerk-Chicken-Streifen A F O P	€ 6,30
add on: Räucherlachs D	€ 6,30
add on: Bio-Jerk-Garnelen A F O P	€ 8,50
Geräucherter Bio-Karfiol (vegan)	€ 15,50
Baba Ghanoush, Haselnüssen, Chili & Jungzwiebel H E N	
Pavillon Dry-Aged Cheeseburger	€ 19,90
Paradeiser, Avocado, Eisbergsalat, roter Zwiebelconfit & Tortilla Chips A C G O	
Portobello Pilz Burger (vegan)	€ 18,50
Paradeiser, Kräuter-Avocadocrème eingelegte rote Zwiebeln, Rucola F O N	
Bio-Jerk Chicken Marinade by chef Ian	€ 19,80
gegrillte Hühnerkeule mit Rice & Peas, fried Plantain & Rüben-Maissalat H M O	
Bio-Rib Eye Steak	€ 33,00
Ofenerdampf, Knoblauch-Kräuterrahm, Kukuruz & Gewürzbutter G	
Steckerlfisch Holzspieß über Kohle	€ 23,00
Kräuterpesto, Knoblauchbaguette & gemischte Blattsalatbeilage D G A	
Steamroast Fish	€ 26,00
mit Gemüse & Kräutern in der Glut gegart Kräuterpesto, Knoblauchbaguette & gemischte Blattsalatbeilage D G A	

BBQ KARTE

JAMAICAN INSPIRED SEASON
Di - Sa 18:00 - 21:30

BBQ BEILAGEN - EXTRAS & SAUCEN

Bio-Oliven Mixed Bowl	€ 4,90
Geröstete Nüsse mit Maldonsalz E H	€ 4,90
Schnittlauchbrot mit Maldonsalz Et Bio-Sauerrahmbutter A G	€ 4,90
Chili-Popcorn / Classic Popcorn	€ 4,50
Gemischter Blattsalat mit Cherry Paradeisern Et Hausdressing M O	€ 6,50
Rice Et Peas in Kokosmilch gekochter Reis mit roten Bohnen	€ 5,30
Grill Gemüse	€ 5,50
Ofen Erdapfel mit Knoblauch-Kräuterrahm G	€ 5,50
Grill Erdapfel mit Maldonsalz Et Kräuter-Knoblauchbutter G	€ 5,50
Gegrillter Kukuruz mit Maldonsalz Et Kräuter-Knoblauchbutter G	€ 5,50
Hausbrot (vegan) A	€ 2,50
Knoblauchbaguette A G	€ 3,90
Ziegenfrischkäse G	€ 6,30
Saucen	€ 2,20
Cocktail Sauce O, Chilisauce F/P, Guacamole, hausgemachte BBQ-Sauce F/P, Kräuterpesto E/H/G, Gewürz-Kräuterbutter G	
Jerk-Sauce A F O P	€ 2,50

SÜSSES

Pavillon Eiskaffee	€ 7,00
2 Kugeln Vanilleeis Et Schlagobers G C	
Torten aus der Vitrine A C E G H	€ 5,30
Strudel Kuchen aus der Vitrine A C E G H alle Mehlspeisen mit Bio-Freiland Eiern gebacken	€ 4,80

Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Geflügeleier, D Fische,
E Erdnüsse, F Sojabohne, G Milchprodukte, M Senf
H Schalenfrüchte, L Sellerie, N Sesam, O Sulfite,
P Lupinen, R Weichtiere