

ZU MITTAG

Di-So 12:00-18:00

TAGESSPEZIALITÄTEN auf der Schiefertafel

unser Servicepersonal berät Sie gerne

JAMAICAN / INTERNATIONAL

Sommerlicher Salat, Rohkost, Avoc: € 13,50

Paradeiser & Hausdressing M

add on: Bio-Ziegenfrischkäse G O € 6,30

add on: Bio-Jerk-Chicken-Streifen O € 6,30

add on: Bio-Jerk-Garnelen B O € 8,50

Team Green Kräuterhummus, Linser € 12,80

Paprika, Jungzwiebeln, grüne Bohnen Mix,
& vegane Brotchips A M

add on: Bio-Ziegenfrischkäse G M O P € 6,30

add on: Bio-Jerk-Chicken-Streifen M O € 6,30

add on: Bio-Jerk-Garnelen B M O P € 8,50

Rasta Bowl (vegan), Rice & Peas, € 15,70

Süßkartoffel, Paprika, Rüben, Avocado,
Kochbananen, Kürbis-Mango-Chutney

add on: Bio-Ziegenfrischkäse G O € 6,30

add on: Bio-Jerk-Chicken-Streifen M O € 6,30

add on: Bio-Jerk-Garnelen B M O P € 8,50

Portobello Pilz Burger (vegan) € 18,50

Paradeiser, Kräuter-Avocado-Crème,
eingelegte rote Zwiebel & Wedges F O N

Jamaican Beef Cheese Pattie gefüll € 15,50

Blätterteigtasche mit Rinderfaschiertem,
Cheddarkäse & gemischtem Salat A C G M

Pavillon Dry-Aged Beefburger € 19,50

100% Beef-Patty, Fleischtomate, Avocado,
roter Zwiebelconfit, Eisbergsalat,
hausgemachte BBQ-Sauce, Gewürz-Wedges

add on: Cheddar A C G O € 1,50

Rinder Pastrami Sandwich € 18,40

Chili-Coleslaw, Essiggurken, Röstzwiebel,
Honig-Dijon Senf-Rahm in Sauerteigbaguette
& Gewürz-Wedges A C G M

ZU MITTAG

Di-So 12:00-18:00

WIENER / PAVILLON KLASSIKER

Schnittlauchbrot, Maldonsalz € 4,30

& Bio-Sauerrahmbutter A G

add on: Bio-Ei (4 min) c € 1,10

Sacherwürstel vom Kalb € 10,90

Senf, frischer Kren & Gebäck A C M

Wiener Schnitzel vom Kalb € 26,00

gemischter Salat & Zitrone A C O

BEILAGEN - EXTRAS & SAUCEN

Bio-Oliven Mixed Bowl € 4,30

Geröstete Nüsse mit Maldonsalz E F € 4,30

Gemischter Blattsalat mit Gemüse € 5,60

Cherry Paradeisern & Hausdressing M O

Hausbrot vegan A € 2,50

Ziegenfrischkäse G € 6,30

Ei weich gekocht (4 min) c € 2,10

Knoblauchbaguette A C G € 3,60

Potatoe Wedges € 6,50

mit hausgemachter Cocktail-Sauce F O

Saucen € 2,20

Cocktail Sauce o, Chilisauce F/P, Guacamole,

hausgemachte BBQ-Sauce F/P, Kräuterpesto E/H/G,

Gewürz-Kräuterbutter G

Jerk-Chicken-Sauce A F O P € 2,50

SÜSSES

Pavillon Eiskaffee G € 7,00

2 Kugeln Vanilleeis & Schlagobers c G

Torten aus der Vitrine A C E G H € 5,30

Strudel | Kuchen aus der Vitrine A C € 4,80

alle Mehlspeisen mit Bio-Freiland Eiern gebacken

ALLERGENE laut Aushang

BBQ KARTE

JAMAICAN INSPIRED SEASON

Di - Sa 18:00 - 21:30

ABENDSPECIALS auf der Schiefertafel

unser Servicepersonal berät Sie gerne

Sommerlicher Salat, Rohkost, Avoc: € 13,50

Paradeiser & Balsamico-Apfel-Dressing **M**

add on: Bio-Ziegenfrischkäse **G M** € 6,30

add on: Bio-Jerk-Chicken-Streifen **M O** € 6,30

add on: Bio-Jerk-Garnelen **B M O G** € 8,50

Bio-Rüben-Party mit Hummus (veg) € 14,00

Rüben aus dem Smoker, Jungzwiebeln,

Knoblauch-Kräuter-Öl & Casava-Chips

add on: Bio-Ziegenfrischkäse **G M** € 6,30

add on: Bio-Jerk-Chicken-Streifen **M O** € 6,30

add on: Bio-Jerk-Garnelen **B M O G** € 8,50

Portobello Pilz Burger (vegan) € 18,50

Paradeiser, Kräuter-Avocadocrème

eingelegte rote Zwiebeln, Rucola

& Kochbananen-Chips **F O N**

Pavillon Dry-Aged Beefburger € 19,50

Fleischtomate, Avocado, Eisbergsalat,

roter Zwiebelconfit & Kochbananenchips **A C G O**

add on: Cheddar **G** € 1,50

Bio-Rib Eye Steak € 33,00

grüne Bohnen, Zucchini, Kukuruz,

lila Süsskartoffeln & Gurken-Kräuterrahm **G**

Bio-Jerk Chicken Marinade by chef I € 19,80

gegrillte Hühnerkeule mit Rice & Peas,

fried Plantain & Paradeiser-Gurkensalat **H M O**

Steckerlfisch Holzspiess über Kohle € 23,00

Kräuterpesto, Knoblauchbaguette

& gemischte Blattsalatbeilage **D A C G M O**

Steamroast Fish € 26,00

mit Gemüse & Kräutern in der Glut gegart

Kräuterpesto, Knoblauchbaguette

& gemischte Blattsalatbeilage **D A C G M O**

Fleischprodukte in Bio-Qualität von

Höllerschmid und Hödl

BBQ KARTE

JAMAICAN INSPIRED SEASON

Di - Sa 18:00 - 21:30

BQ BEILAGEN - EXTRAS & SAUCEN

Bio-Oliven Mixed Bowl	€ 4,30
Geröstete Nüsse mit Maldonsalz E F	€ 4,30
Schnittlauchbrot mit Maldonsalz & Bio-Sauerrahmbutter A G	€ 4,30
Chili-Popcorn / Classic Popcorn	€ 4,50
Gemischter Blattsalat mit Gemüse Cherry Paradeisern & Hausdressing M O	€ 5,60
Kochbananen-Chips	€ 5,50
Grill Gemüse	€ 5,50
Grill Erdapfel mit Maldonsalz & Kräuter-Knoblauchbutter G	€ 5,50
Gegrillter Kukuruz mit Maldonsalz & Kräuter-Knoblauchbutter G	€ 5,50
Hausbrot vegan A	€ 2,50
Knoblauchbaguette A G	€ 3,60
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-Chicken-Sauce A F O P	€ 2,50

SÜSSES

Pavillon Eiskaffee	€ 7,00
2 Kugeln Vanilleeis & Schlagobers G C	
Torten aus der Vitrine A C E G H	€ 5,30
Strudel Kuchen aus der Vitrine A C	€ 4,80

alle Mehlspeisen mit Bio-Freiland Eiern gebacken

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