

# ZU MITTAG

Di-Sa 12:00-16:00 / So 12:00-18:00

## TAGESSPEZIALITÄTEN auf der Schiefertafel

<b>Schüsserl</b> marinierte Bio-Oliven	€ 3,80
<b>Hausgemachte Salz- Rauchmandeln</b> & Cashewnüsse	€ 3,80
<b>Hausbrot</b> Schnittlauch   Bio-Sauerrahmbutter Räucher-Maldonsalz + Bio-Ei (4min)	€ 3,80 € 5,90
<b>Sommerlicher Salat</b> Rohkost   Paradeiser Avocado & Mango-Dressing + Bio-Jerk-Garnelen	€ 12,20 € 17,50
+ Gebratene Jerk Chicken (Bio-Freiland) Streifen	€ 17,50
<b>2erlei knusprige Sommerrollen</b> Gemüse & Meeresfrüchte   Guacamole hausgem.Chilisauce   Blattsalat	€ 13,60

<b>Jamaican Beef Cheese Pattie</b> Blätterteig- tasche  gefüllt mit Rindsfaschiertem & Cheddar Salat	€ 13,50
<b>Kokos-Gemüse-Curry</b> exotisches Gemüse Basmati   Kochbananen Chips   vegan	€ 14,50
<b>Sacherwürstel</b> vom Kalb   Kren   Senf Gebäck	€ 9,90
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb   gem.Salat	€ 21,70
<b>Gebratene Forelle</b> im Ganzen   Kräuter- Pesto   Knoblauchbaguette   gemischter Salat	€ 21,60

### BEILAGEN

<b>Gemischter Blattsalat</b> Cherryparadeiser Hausdressing	€ 5,60
<b>Süßerdäpfel Pommes</b> Cocktailsauce	€ 6,50
<b>Knoblauchbaguette</b>	€ 3,60
<b>Hausbrot</b>	€ 2,50

**SAUCE** je € 1,90

**Hausgemachtes Ketchup | Cocktailsauce**  
**BBQ-Sauce | Chilisauce | Guacamole**

### SÜSSES

<b>Cheesecake</b> Mangospiegel   Erdbeeren karamalisierte Ingwer-Walnüsse	€ 8,70
<b>Torten</b> aus der Vitrine	€ 5,30
<b>Strudel   Kuchen</b> aus der Vitrine	€ 4,80

*alle Mehlspeisen mit Bio-Freiland Eiern gebacken*

**ALLERGENE laut Aushang**

# BBQ KARTE

## JAMAICAN INSPIRED SEASON

DI-SA 18-21:30

**Hausgemachte Salz- Rauchmandeln** € 3,80

& Cashewnüsse

**Schüsserl** marinierte Bio-Oliven € 3,80

**Hausbrot** Schnittlauch | Bio-Sauerrahmbutt € 3,80

Räucher-Maldonsalz

---

**Sommerlicher Salat** Rohkost | Paradeiser € 12,20

Avocado & Mango-Dressing

+ Bio-Jerk-Garnelen € 17,50

+ Gebratene Jerk Chicken Streifen € 17,50

### Bio Freiland

**Tabouleh Salat Bulgur** Bio-Bulgur € 13,30

Petersilie | Frühlingszwiebel | Paradeiser

geräucherte Melanzani-Walnusscreme

Granatapfel | Kochbananenchips

---

**Pavillon Dry-Aged Beefburger** € 17,50

Fleischparadeiser | Avocado | rote Zwiebel-

Marmelade | Eisbergsalat | Kochbananenchips

BBQ Sauce

+ Cheddar Extra € 1,50

**Grilled Jerk Chicken Bio-Freiland** € 19,00

Hühnerkeule | eingelegt in IAN's Jerk Marinade

Rice & Peas | Okra | Coleslaw

**Home Smoked Bio-Roastbeef** ca. 200 gr € 28,50

rosa gebraten | gegrillter Spargel | Süßerdäpfel

Zucker-Maiskolben | Jus | Gewürz-Knoblauchbutter

---

**Steckerlfisch** trocken gewürzte Forelle € 22,00

über Holzkohle gegart | Kräuter-Pesto

Knoblauchbaguette | gemischter Salat

**Steamroast Fish** gefüllt mit Okra, Gemüse € 25,00

& Kräuter | Kräuter Pesto | Knoblauchbaguette

gemischter Salat

### Beilagen %

TAGESSPEZIALITÄTEN auf der Schiefertafel

Di – So

ALLERGENE laut Aushang

# BBQ KARTE BEILAGEN&SAUCEN

JAMAICAN INSPIRED SEASON

DI-SA 18-21:30

## EXTRAS

<b>Chili-Popcorn   Classic Popcorn</b>	€ 4,20
<b>Knoblauchbaguette</b>	€ 3,60
<b>Hausbrot</b>	€ 2,50
<b>Gemischter Blattsalat</b> Cherryparadeiser	€ 5,60
Hausdressing	
<b>Rice &amp; Peas</b> Kokosreis   rote Bohnen	€ 4,80
<b>Grillgemüse</b>	€ 5,20
<b>Grillerdapfel</b> Knoblauchbutter   Maldonsalz	€ 4,20
<b>Kukuruz</b> Knoblauchbutter   Maldonsalz	€ 4,20

<b>HAUSGEMACHTE SAUCEN</b>	je € 1,90
<b>Hausgemachtes Ketchup   Cocktailsauce</b>	
<b>BBQ-Sauce   Chilisaucen   Guacamole</b>	
<b>Kräuter-Pesto   Gewürz-Kräuterbutter</b>	
<b>Jerk Chicken Jus</b>	€ 2,50

**ALLERGENE laut Aushang**