

ZU MITTAG

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

TAGESSPEZIALITÄTEN auf der Schiefertafel

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

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

BEILAGEN

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

SAUCE je € 1,90

Hausgemachtes Ketchup | Cocktailsauce
BBQ-Sauce | Chilisauce | Guacamole

SÜSSES

Cheesecake Mangospiegel Erdbeeren karamalisierte Ingwer-Walnüsse	€ 8,70
Torten aus der Vitrine	€ 5,30
Strudel Kuchen 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 %

TAGESSEZIALITÄTEN auf der Schiefertafel

Di - So

ALLERGENE laut Aushang

BBQ KARTE BEILAGEN&SAUCEN

JAMAICAN INSPIRED SEASON

DI-SA 18-21:30

EXTRAS

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

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

ALLERGENE laut Aushang