



Pronstorfer BBQ

Grillspezialitäten – wählen Sie Ihre 4 Favoriten

(Upgrade gegen Aufpreis)

VOM GRILL

- Bratwurstauswahl vom Holsteiner Sattelschwein mit zwei Sorten Senf
- Sirloin Tipps – zarte Rindersteaks aus der Brust
- Angus Burger mit Bacon und Cheese
- Zarte Lammkarrees mit Rosmarin und Knoblauch
- Jerk Chicken mit Ingwer, Limette und Knoblauch mariniert

AUS DEM SMOKER

- Flank Steak mit hausgemachtem Rub
- Kalbs Entrecôte mit Pfefferkruste
- Aromatische Short Ribs mit Whiskeylack
- 24 Stunden gegartes Brisket aus der Rinderbrust
- American Chuck Flap (Kernstück aus dem Rindernacken)

AUS DEM KAMADO GRILL

- Geräuchertes Lachsfilet auf der Holzplanke mit Meerrettich
- Angebratener Thunfisch (Sashimi Qualität) mit Wasabi
- Ganzes saftiges Bierhähnchen von Bauer Schramm
- Ribeye / Entrecôte von der Holsteiner Färsen

VEGETARISCHE / VEGANE GRILLSPEZIALITÄTEN

- Schafskäse mit Gemüse in Folie (vegetarisch)
- Maiskolben in Knoblauchbutter (vegetarisch)
- Gegrillte Wassermelone mit Shezuan Pfeffer (vegan)
- Vegane Burger mit Cashewkern Sauce
- Vegane Bratwurst mit Senf
- Halloumi (eingelegter Grillkäse) mit Ofentomaten (vegetarisch)
- Gegrillte Kräuterseitlinge mit Chiliöl (vegan)

GRILLSALATE – WÄHLEN SIE IHRE 5 FAVORITEN

- Klassischer Kartoffel-Gurkensalat
- Griechischer Salat mit Schafskäse, Peperonata, Oliven
- Amerikanischer Coleslaw Salat
- Zartweizensalat mit Paprika und Lauchzwiebeln
- Couscous Salat mit Gemüse und orientalischen Aromen
- Frische Blattsalate mit Kirschtomaten und Croûtons, dazu Caesar- und Joghurtdressing

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln mit Sourcreme
- Frisches Pfannengemüse (live cooking)
- Gegrillte Süßkartoffeln mit Kräuterquark

GRILLSAUCEN – WÄHLEN SIE 5 AUS

- Smoked Orange Salsa
- Fruchttige Curry Sauce
- Yakiniiku Sauce (Asiatische BBQ)
- Klassische Aioli Sauce
- Asia Sauce süß sauer
- American BBQ
- Argentinische Chimichurri Sauce
- Kräuterbutter / Bärlauchbutter

BROT UND BRÖTCHEN-AUSWAHL ... MIT:

- Paprikadip / Kräuterdip / Humus / Baba Ganoush

... UND DANACH

- Saisonale Dessertvariation im Miniweckglas serviert

NICHT AUSGEFALLEN GENUG?

Dann fragen Sie nach unserem **UPGRADE** mit ausgefallenen Grillspezialitäten:

- Garnelen
- Wagyu Rind
- US Tomahawk Steaks
- ½ Hummer oder Austern vom Grill