

## Grillseminar Menüs 2018

### 16.03. Steak Kurs + Fleisch Tasting

- Vorspeise: Kachelfleisch-Lolli wie gehabt, dazu „Westernsteak“ also Rindernacken, Roastbeef und Spidersteak.
  - Fingerfood: geräucherte Weißwurst
- Hauptgänge: Dry Aged Schweinekotelett mit Rahmgnocchis, Surf & Turf von Cuscino und Garnele mit Petersilienrisotto
  - Dry Aged T-Bone mit Kräuterschmalz, Grillgemüse, geräucherte Kartoffeln und Sour Cream
  - Dessert: Schokokuchen mit Papaya-Mangosalat und Thymian

### 21.03. + 11.04. Steak Kurs 2.0

- Vorspeise: Kachelfleisch-Lolli
- Fingerfood: geräucherte Weißwurst
- Hauptgänge: Dry Aged Schweinekotelett mit Rahmgnocchis, Surf & Turf von Cuscino und Garnele mit Petersilienrisotto
  - Dry Aged T-Bone mit Kräuterschmalz, Grillgemüse, geräucherte Kartoffeln und Sour Cream
  - Dessert: Schokokuchen mit Papaya-Mangosalat und Thymian

### 22.04. Tag der offenen Tür Showgrillen von 10:00 bis 18:00 Uhr

- Geräucherte Weißwurst
- Nackenbraten vom Schwein
  - Flank Steak
- Focaccia mit versch. hausgemachten Schinken
- Div. mariniertes Fleisch - ca. 3-4 Sorten (Nacken- + Rückensteaks + Bauch o.ä. + X)
  - 3-4 Versch. Würste - Käseknacker, Currywurst, Rindswurst + X

### 17.05. Burger Kurs

- Pizza als Gruß vom Grill
- Cheese Burger mit Balsamicozwiebeln
- Teriyaki Lachs von der Zedernholzplanke mit Wakame
- St. Louis Ribs sous vide vorgegart als Fingerfood
- Dry Aged Rib Eye Steak mit gegrilltem Salat, Dunkelbiersoße und Fächerkartoffeln
  - Blaubeer Pancakes mit gegrillter Ananas

### 31.05. American BBQ

- Gruß vom Grill: Focaccia mit 3 verschiedenen hausgemachten Schinken
  - Vorspeise: Pulled Chicken Burger
- Zwischengang: Gegrilltes Lamm (Beinscheibe mit Knoblauch und Kräutern mariniert) mit geräuchertem Ratatouille und Fächerkartoffeln
  - Hauptgang: Rinderschmorbraten mit Schweizer Kartoffelgratin und Frühkohl
    - Fingerfood: Flank Steak mit Nussbutter
    - Dessert: Apple Crumble mit Vanille Soße

### 21.06. American BBQ

- Gruß vom Grill: Focaccia mit 3 verschiedenen hausgemachten Schinken
  - Vorspeise: Pulled Chicken Burger
- Zwischengang: Gegrilltes Lamm (Beinscheibe mit Knoblauch und Kräutern mariniert) mit geräuchertem Ratatouille und Fächerkartoffeln
  - Hauptgang: Rinderschmorbraten mit Schweizer Kartoffelgratin und Frühkohl
    - Fingerfood: Flank Steak mit Nussbutter
    - Dessert: Apple Crumble mit Vanille Soße



*...natürlich gut!*

## Grillseminar Menüs 2018

### 05.09. Herbstgrillen

- Flammkuchen vom Grill (Saisonal)
- Curry Garnelen mit Wildkräutersalat und krossen Glasnudeln
  - Dry Aged Rinderclubsteak vom heimischen Fleckvieh
- Krosser Braten vom Dry Aged Schweinerücken mit Thymianbutter, Schupfnudeln und geschmortem Spitzkohl
  - Beef Tatar
- Picanha vom Tafelspitz mit Meerrettich, gefüllten Tomaten und Kartoffelpüree von der Zedernholzplanke
  - Aprikosen Cobbler mit Vanille Sahne

### 27.09. Herbstgrillen

- Flammkuchen vom Grill (Saisonal)
- Curry Garnelen mit Wildkräutersalat und krossen Glasnudeln
  - Dry Aged Rinderclubsteak vom heimischen Fleckvieh
- Krosser Braten vom Dry Aged Schweinerücken mit Thymianbutter, Schupfnudeln und geschmortem Spitzkohl
  - Beef Tatar
- Picanha vom Tafelspitz mit Meerrettich, gefüllten Tomaten und Kartoffelpüree von der Zedernholzplanke
  - Aprikosen Cobbler mit Vanille Sahne

### 11.10. Braten & Soßen Kurs

- Wildbraten - Rehkeule
  - Kalbsrahmbraten
- Schweinebraten aus der Schulter
  - Rinderbäckchen
  - Dessert