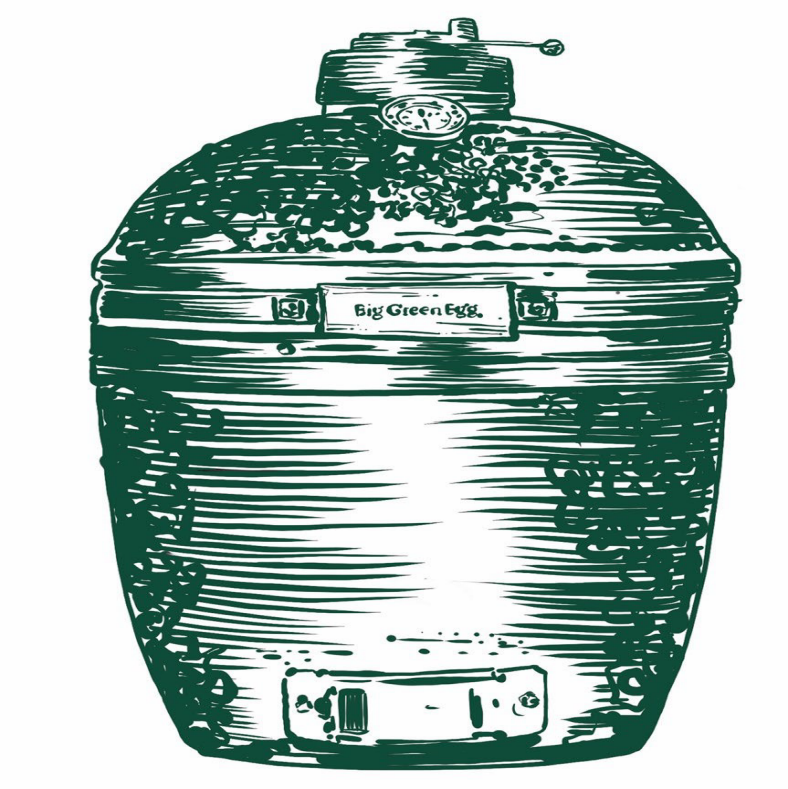
Mehr als nur ein Grill



Die Idee des Big Green Egg reicht über 3.000 Jahre zurück. Schon damals wurde in Asien auf traditionellen Tonöfen, den sogenannten Kamados, gekocht. Durch die Verbindung dieser ursprünglichen Kochkunst mit moderner Keramiktechnologie entstand ein außergewöhnliches Kochgerät.

Für Ilja Tragter, Gründer von The Eggcellence, ist das Big Green Egg weit mehr als ein Grill. Es ist das Herzstück seiner Küche. Hier entstehen charakterstarke Gerichte, geprägt von hochwertigen Zutaten, handwerklicher Präzision und der unverwechselbaren Aromatik des Feuers.

Mit The Eggcellence verbindet Ilja anspruchsvolles Event-Cooking mit echter Leidenschaft für außergewöhnliche Küche und die faszinierende Welt des Kochens mit Feuer.

Beherrsche das Feuer, sonst beherrscht es dich!

Vorspeisen

Vitello Tonnato | 7€
Bayrische Burrata | 5€
Eggcellence Pinsa Variation | 7€
Beef Tea & Nussbutterschaum | 6€
Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise & Parmigiano Reggiano | 6€ (Wagyu + 2,50€)
Marinierter Fenchel & Ziegenkäse | 5€
Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat & Himbeerdressing | 8€
Tuna Burger (2 Stück) | 7€
Bunte Anti Pasti | 12€

Eggcellence Signature Vorspeisen

Eggcellence 150g Rindertatar | 12€
Rinderfilet | Eigelb | Sauerteig

Pulpo vom Grill | 15€
Marinierter Rotkohl | Granatapfel | Zitrus

Eggcellence Tapas | 17€
Spezialitäten vom LiVar | Käsevariation | Sauerteig | Oliven | Hausgemachte Dips

The Smoke Eggsperience

Directly from the Big Green Egg

Our Famous Ribs
Original Buffalo Wings
Grobe Bratwurst vom LiVar Klosterschwein

SIDES

Crispy Crusted Potatoes
American Coleslaw
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

24,90€ p.P.

The Country Classics

Directly from the Big Green Egg

BBQ Pollo-Fino
Pork Belly Burnt Ends
Ibérico Spieße vom Bauch

SIDES

Roasted Rosmarinkartoffeln
Klassischer Weißkrautsalat
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

27,90€ p.P.

The Grillhouse Eggsperience

Directly from the Big Green Egg

Chicken Butterfly
Cheesy Grill Krainer
Irish Hereford Beef Ribs

SIDES

Schwenkkartoffeln mit Speck&Zwiebeln
Saisonales Grillgemüse
American Coleslaw
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

29,90€ p.P.

The Classic Eggsperience

Direcetly from the Big Green Egg

BBQ-Chicken
Our Famous Ribs
Gegrilltes Lachsfilet
Argentinische Rinderrückenspieße

SIDES

Crispy Crusted Potatoes
Saisonales Grillgemüse
Klassischer Kartoffelsalat
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

30,90€ p.P.

The Bold Eggsperience

Directly from the Big Green Egg

Hot Duck
Chicken Butterfly
Gegrillte Lachsforelle

SIDES

Roasted Rosmarinkartoffeln
Saisonales Grillgemüse
Grilltomate mit Pesto & Parmigiano Reggiano
Klassischer Weißkrautsalat
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

32,90€ p.P.

The Fine Eggsperience

Directly from the Big Green Egg

BBQ Pollo-Fino
BBQ Moink Balls
Trüffel Kalbswurst à la Eggcellence

SIDES

Jacket Potato & Sour Cream
Gegrillter Bimi mit Cashewcreme
Mediterraner Pestosalat
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

33,90€ p.P.

The Burger Atelier

Directly from the Big Green Egg

Pulled Chicken vom Maishähnchen
LiVar Klosterschwein im Pulled Style
Morgan Ranch American Wagyu Burger

SIDES

Loaded Truffle Potatoes
American Coleslaw
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

34,90€ p.P.

The Signature Selection

Directly from the Big Green Egg

BBQ-Chicken
Gegrillte Dorade
Ibérico Spieße vom Bauch
Irish Hereford Prime Flanksteak

SIDES

Crispy Crusted Potatoes
Italian Summer Salad
Mediterranes Bohnen-Ofengemüse
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

36,90€ p.P.

The American Eggsperience

Directly from the Big Green Egg

Our Famous Ribs
US Wagyu Brisket
BBQ-Iberico Presa

SIDES

Roasted Rosmarinkartoffeln
Pimientos de Padrón
American Coleslaw
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

39,90€ p.P.

The Asian Fire Selection

Directly from the Big Green Egg

Korean BBQ-Cut
Ibérico Spieße vom Bauch
Lammschulter vom Gutshof Polting

SIDES

Gegrillter Reis aus dem Wok
Korean Style Kimchi
Teriyaki-Gemüse
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

41,90€ p.P.

The Surf & Turf Eggsperience

Directly from the Big Green Egg

BBQ Pollo Fino
Gegrilltes Zanderfilet
US Beef Prime Tomahawk
Wildfang-Rotgarnelen in Knoblauchöl

SIDES

Kartoffelgratin & Sommertrüffel
Saisonales Grillgemüse
Insalta di Mare
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

43,90€ p.P.

The Grand Selection

Directly from the Big Green Egg

BBQ-Moink-Balls
Yellowfine Tuna Steaks
Chianina Bistecca alla Fiorentina

SIDES

Loaded Truffle Potatoes
Blumenkohl & Goma-Dressing
Gegrillter grüner Spargel
Süßkartoffelsalat & Cranberries
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Hausgemachte BBQ-Sauce & Aioli

59,90€ p.P.

Vegan/Vegetarisch

Veganes Rinderfilet
Eggcellence Beyond Burger
Hausgemachte Falafel mit Hummus
Gegrillte Salatherzen mit Cashew Creme
Blumenkohl im Ganzen & Goma-Dressing
Gegrillte Auberginensteaks auf
Teriyaki Pilzen & Brokkoli

Eggcellence Midnight Snacks

Flammkuchenvariation | 10€
Pulled Pork Cheese Sandwich | 9€
Italienische Pizza aus dem Holzofen | 13€
Französiche Käseauswahl & Baguette | 12€
Loaded Potatoes & Cheesy Krainer | 9€
Eggcellence Currywurst | 7€

Dessert

The Hot Macaron | 6€
Original Tiramisu | 5€
The Eggcellence Eis Bar | 9€
Mango Tropicalmousse | 3,50€
Portugiesische Pastel de Nata | 4€
Grafschafter Herrenspeise | 3,50€
Crème Brûlée mit Baileys Füllung | 4€
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | 6€
Französische Mousse au Chocolate | 3,50€
Himbeer Mascarponencreme | 3,50€
Blutorangen Panna Cotta | 3,50€
Pistazienmousse | 5€

Wichtige Hinweise & Informationen

Individuelle Menügestaltung

Alle Speisen und Menüs sind Vorschläge und können ganz nach Ihren Wünschen kombiniert werden.
Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü. Als Richtwert kalkulieren wir mit 300g Fleisch bzw. Fisch pro Person. Auch besondere Wünsche setzen wir gerne um: Ob Langustenschwänze, Wagyu-Beef oder andere hochwertige Spezialitäten. Durch unsere Zusammenarbeit mit OTTO GOURMET sind auch außergewöhnliche Produkte möglich.
Sprechen Sie uns einfach an!

Vorspeisen & Desserts

Unsere Vorspeisen und Desserts sind als kleinere Genussportionen gedacht. Die meisten Desserts servieren wir im Weckglas. Daher empfehlen wir, jeweils zwei bis drei verschiedene Vor- und Nachspeisen auszuwählen, damit Ihre Gäste möglichst viel probieren können.

Preise & Zusatzkosten

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.

Geschirr: 3,00 € netto pro Person

Logistikpauschale
Bis 100 Personen 100,00€ netto,
Ab 101 Personen 150,00 € netto
Fahrtkosten: 1,80 € netto pro Kilometer für Hin- und Rückfahrt