Zusatzstoffe/Allergene

1 = Farbstoffe (auch natürlicher Farbstoff)
2 = Konservierungsstoffe
3 = Süßstoff
4 = Phosphat
5 = Antioxidationsmittel
6 = geschwärzt
7 = Geschwefelt (Trockenfrüchte)
8 = Eier
9 = Milch
10 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

11 = Erdnüssen
12 = Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Paranuss, Pistazie, Cashewnuss, Macadamia)
13 = Schwefeldioxid / Sulphit
14 = Lupinen
15 = Sesam
16 = Soja
17 = Sellerie
18 = Senf
19 = Fisch
20 = Krebstieren
21 = Weichtieren (Mollusken)
22 = Schwein
23 = Rind
24 = Alkohol

Fleisch

BBQ Chicken: 1, 3, 10, 17, 18
US-Spare-Ribs: 1, 2, 10, 17, 22
Gourmet-Bratwurst: 3, 8, 10, 22
Mignons vom Schweinefilet: 4, 10, 22, 1
Argentinische Rotweinsteaks aus der Hüfte: 5, 10, 23, 24
Texa Mexa Chicken: 6, 10, 17, 1, 3
Black Angus Mini Burger: 7, 10, 17, 22, 18, 23, 3, 8, 15
Brasilianische Picanha Steaks: 10, 17, 23
Moink Balls: 1 ,3, 8, 9, 10, 22, 23
Pulled Pork: 1, 3, 8, 10, 11, 17, 18, 22

Beef Brisket: 11, 17, 23
American St. Louis Ribs: 1, 2, 10, 17, 22, 18
Chicken Wings: 1, 10, 17, 18
Hausgemachte Bratwurst: 3, 8, 10, 22
Pulled Chicken Mini Burger: 1, 3, 10, 17, 18, 15
Irischer Rinderrücken auf einer Senfkruste: 16, 17, 23,8, 9
Pulled Pork Mini Burger: 1,3,8,10,11,17,18,22, 16
Lammspieße in Datteln: 1, 3, 17, 18, 12
Tournedos: 1, 3, 17, 18, 23
Rinderbacke in Rotweinjus: 20, 10, 23, 1, 2, 3, 18, 24
Bärlauchwurst – 10,16,18,22
IBP Sous-Vide gegarte Short Ribs – 23,24,5,10
IBP Sirloin mit hausgemachter Portweinjus – 23,24,5,10
IBP Tomahawk mit Chimichurri – 17,18,23
Wildschwein-Bratwurst (saisonal) – 10,16,18

IBP Brisket, 22 Stunden geräuchert – 23, 5, 10, 15

Fisch

sashimi Lachs auf Zederholz: 1, 3, 19
Riesengarnelen Mango Spieße mit Knoblauch: 2, 18, 19
Steinbutt: 3, 19
Frische kanarische Thunfisch-Steaks mit Safransoße – 9,19,24

Beilage

Crusted Potatoes: 1, 10
Ofenkartoffel: 2, 10
Schwenkkartoffel: 3, 10
Grilled Potatoes: 4, 10
Baked Potatoes: 5, 10
Gegrillte Kartoffeln: 6, 10
Folienkartoffel: 7, 10
Trüffelnudeln: 8, 10
Kartoffelgratin: 9, 10
Rosmarinkartoffel: 10

Kartoffelgratin mit Sommertrüffelöl – 8,9

Gemüse

Champignons: 1, 10, 17
Grilltomate mit Pesto und Parmesan: 2, 18
Roasted Bellpeppers: 3, 10
Grüner Spargel: 4, 10
Auberginentörtchen: 5, 12
Grillgemüse in Knoblauchbutter: 6, 10
Bunte Gemüsespieße: 7, 10
Gegrilltes Duo von Aubergine und Zucchini in Knoblauch: 8, 16, 17
Gefüllte Basilikum-Gnocchi in Tomatensugo – 8,9,10
Gefüllte Bärlauch-Gnocchi in Tomatensugo aus dem Wok (saisonal) – 8,9,10

Saisonales Teriyaki-Gemüse – 16

Salate

Rohkost: 1, 2, 10, 17, 18
Blattsalate: 2, 10
Bohnensalat: 3, 10
Brot: 4, 10, 17, 15
Kartoffelsalat: 5, 10
American Coleslaw: 6, 10
Gurken Dill Salat: 7, 10
Mediterraner Salat: 8, 10
Kräuterdressing: 8,,10, 18
Himbeerdressing: 8, 10, 18

Erdbeerdressing: 8, 10, 18
Joghurtdressing: 8, 9, 10, 18
Americandressing: 8, 9, 10, 18
Blaubeerdressing: 8, ,10 ,18
Spreewälder Speckkartoffelsalat 8, 10, 16, 18, 22
Bunter mexikanischer Salat – 17,18
Süßkartoffelsalat mit Kichererbsen und Cranberries – 7,17,18
Hausgemachter Bunter Linsensalat – 17,18

Vegetarische Spezialitäten

Halloumi-BBQ-Spieße: 1, 8, 10, 17
Tomaten-Ziegenkäse-Tarte: 2, 8, 10, 19
Indisches Gemüse-Curry mit gegrillten Brokkoli: 3, 16, 17
Veggie-Burger mit gegrilltem grünem Spargel und cremiger Burrata: 4, 8, 10, 16, 17
Falafel von der Kichererbse mit hausgemachter Knoblauchcreme: 5, 14
Zart gratinierter Blumenkohl veredelt mit französischen Trüffeln: 6, 12
Gegrillter Camembert auf Cranberry-Chutney: 7, 10, 12
BBQ-Quesedilla's mit Pilzen und Guacamole: 8, 10, 16, 17
Grünes Premium Thai-Curry 16, 10, 19, 20
Tarte Tatin mit Kirschtomate 8, 9, 10

Veggie-Burger mit Blattspinat-Käse Füllung 8, 9, 10, 16
Hausgemachte Falafel mit Hummus 10, 15
Mini Quiche mit Tomate-Mozzarella 8, 9, 10
Gegrillter Camembert auf Cranberry-Chutney 9, 13
Marokkanische Tajine-Bites 8, 9, 10, 15 (wenn Teig oder Nüsse drin sind)
Hausgemachte Falafel mit Hummus 10, 15
Veganer Burger mit Falafel-Füllung 10, 15
Gegrillte Salatherzen mit spanischen Feigen und Olivenöl – keine Allergene (sofern keine Zusatzstoffe

Soßen

Kräuterbutter: 1, 3, 8, 10
Knoblauchdip: 1, 2, 3, 8, 10
BBQ Soße: 1, 3, 10
BBQ Soße handmade: 1, 3, 10
Mangodip: 1, 3, 15, 10
Chilidip: 1, 3, 10
Mayo: 1, 3, 8, 10
Ketchup: 1, 3, 10
Jus: 1, 3, 10
Curry: 1, 3, 11, 17, 10

Currysoße: 1, 3, 11, 17, 10
Americansoße: 1, 3, 12, 17, 10
Cocktailsoßen: 1, 3, 14, 17, 10
Chimichurri – 17,18

)

Vorspeisen

Exklusive spanische Tapasvariation:
Allergene können variieren, abhängig von den spezifischen Zutaten der Tapas. 1-24
Erfrischender Shrimps-Melonen-Cocktail:
Shrimps-Melonen-Cocktail: 1, 4, 6, 7, 8
Carpaccio vom Big Green Egg, veredelt mit sonnengetrocknetem Tomaten-Pesto:
Carpaccio: 1, 4, 6, 7, 8
Sonnengetrocknetes Tomaten-Pesto: 1, 4, 6, 7, 8
Roastbeef vom deutschen Färsenrind, begleitet von Couscous und Speckdatteln:
Roastbeef: 1, 4, 6, 7, 8
Couscous: 1, 4, 6, 7, 8

Speckdatteln: 1, 4, 6, 7, 8
Marinierter Fenchel mit geflämmtem Ziegenkäse, Kopfsalatdressing und Haselnüssen:
Ziegenkäse: 1, 4, 6, 7, 8
Haselnüsse: 1, 4, 6, 7, 8
Zarte Lachsmousse mit frischem Dill, abgerundet durch einen Hauch von Kaviar:
Lachsmousse: 1, 4, 6, 7, 8
Kaviar: 1, 4, 6, 7, 8
Verschiedene Flammkuchenkreationen, zubereitet auf dem Big Green Egg:
Flammkuchen: 1, 4, 6, 7, 8
Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat und Himbeerdressing:
Geräucherte Entenbrust: 1, 4, 6, 7, 8
Himbeerdressing: 1, 4, 6, 7, 8
Dreierlei Tartar-Genuss à la Cuisine:
Tartar: 1, 4, 6, 7, 8
Ziegenkäse Crème Brûlée:
Ziegenkäse Crème Brûlée: 1, 4, 6, 7, 8
Bunte Antipasti-Platte: 1-24
Gazpacho 17, 18
Vitello Tonato:
Vitello Tonato: 1, 4, 6, 7, 8+I4:I32
Fusion Canapés – 8,9,10,12,16,18
Sylter Royal austern 21,24
Sashimi Lachspralinen 16, 19,10
Beef Tataki 8,16,23
Duo vom Sushi – 8,9,10,16,19

Burnt Ends vom Schwein – 8,10,22,16
Duo vom Spargel (saisonal) – 8,9,10,16,18

Kabeljau-Duett in Blätterteig – 8,9,10,19

Ziegenkäse-Paprika-Tomatenconfit – 9

Dry-Aged Carpaccio mit Trüffelmayo – 8,9,10,23

Lachstartar mit Dillcreme und Saiblingskaviar – 8,9,19

Tomaten-Tapenaden-Mousse mit Pasta Pesto – 8,9,10,18

Marinierter Fenchel mit geflämmtem Ziegenkäse – 9

Brie und Rote Beete-Mousse mit Walnusscrumble – 9,12

Verschiedene Flammkuchenkreationen (Big Green Egg) – 8,9,10,18

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat und Himbeerdressing – 8,10

Dreierlei Tartar-Genuss à la Cuisine – 8,9,10,16,18,19,23

Ziegenkäse Crème Brûlée – 9,8

Bunte Antipasti-Platte – 1-24

Nachspeisen

Grafschafter Herrenspeise:
1,3,8,9,10,24
Geschnitzte Wassermelone:
Wassermelone: 1-24
Exotisches Mango Crème Brûlée:
Mango Crème Brûlée: 1,3,8,9,10
Traditionelle französische dunkle Mousse au Chocolat:
1,3,8,9,10
Original American Chocolate Nut Cake vom Big Green Egg:
Chocolate Nut Cake: 1,3,8,9,10

Zarte weiße Schokoladenmousse:
1,3,8,9,10
Saisonale Frucht Panna-Cotta:
Frucht Panna-Cotta: 1,3,8,9,10
Exquisite Käseplatte:
1,3,8,9,10
Birnencrumble:
1,3,8,9,10
Französische Macarons 8, 9, 10
Mango-Tropicalmousse 9
Passionsfrucht-Meringue 8
Grafschafter Herrenspeise 8, 9, 10
Geschnitzte Wassermelone – keine Allergene
Portugiesische Pastel de Nata 8, 9, 10
Tarte Tatin vom Big Green Egg 8, 9, 10
Exotisches Mango Crème Brûlée 8, 9
New York Cheese Cake vom Big Green Egg 8, 9, 10
Traditionelle französische dunkle Mousse au Chocolat 8, 9
Original American Triple Chocolate Brownie vom Big Green Egg 8, 9, 10
Dunkle & Weiße Schokoladenganache 8, 9
Mascarpone-Spekulatiuscreme 8, 9, 10, 15
Saisonale Frucht Panna-Cotta 8, 9
Himbeer-Mascarponecreme 8, 9