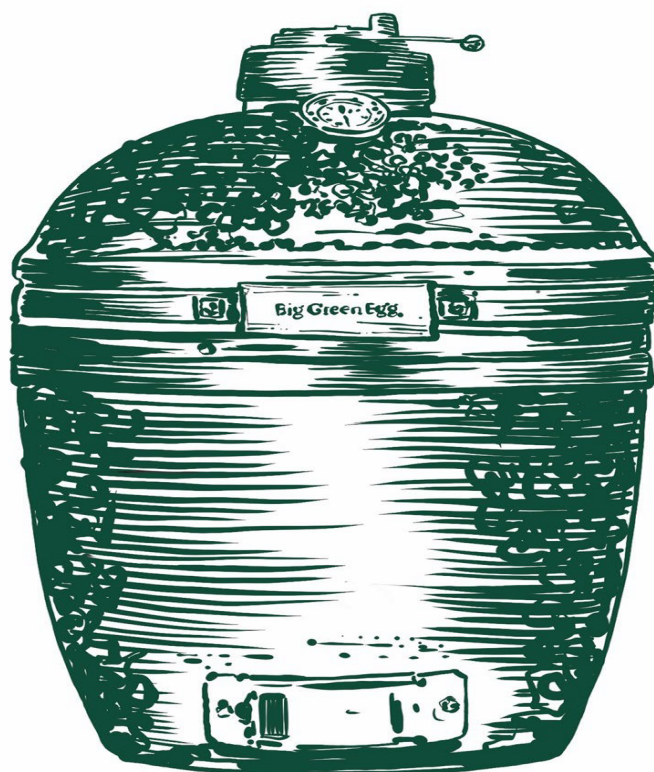


Mehr als nur ein Grill- Das Big Green Egg



Die Idee des Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Bereits vor über 3.000 Jahren wurde in Asien auf Tonöfen, den sogenannten Kamados, gekocht. In Verbindung mit moderner Keramiktechnologie entstand daraus eines der vielseitigsten Kochgeräte unserer Zeit.

Für Ilja Tragter, Gründer von **The Eggcellence**, ist das Big Green Egg mehr als ein Grill - es ist das Herz seiner Küche. Hier entstehen Gerichte mit Charakter: klar im Geschmack, reduziert aufs Wesentliche und geprägt von einer feinen Rauchnote.

Mit **The Eggcellence** vereint Ilja Catering und Workshops rund um echtes Handwerk, Präzision und die Leidenschaft für das Kochen mit Feuer.

Sein Motto:
„Beherrsche das Feuer - sonst beherrscht es dich.“

Vorspeisen

Lamm Pie
Hausgemachte Pinsa
Burnt Ends vom Schwein
Beef Tea mit Nussbutterschaum
Bayrische Burrata vom Büffel Bill
Ziegenkäse-Paprika-Tomatenconfit
Dry-Aged Carpaccio mit Trüffelmayo
Pulpo vom Grill mit Rotkohl-Granatapfel-Salat
Marinierter Fenchel mit geblähtem Ziegenkäse
Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat &
Himbeerdressing
Ziegenkäse Crème Brûlée
Bunte Antipasti-Platte

Eggcellence Signature Vorspeisen

Eggcellence Tapas Selection

Focaccia | Anchovis | Schinkenvariation | Oliven |
Käseauswahl | Hausgemachte Dips

Eggcellence Rindertatar

Rinderfilet | Eigelb | Brioche



The Small Eggsperience

Spezialitäten vom Big Green Egg

Pulled Pork Burger
Chicken-Wings in Honig-Marinade
Grobe Bratwurst vom Livar Klosterschwein

Beilagen

Baked Potato mit Kren Sour Cream
American Coleslaw
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit
saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
BBQ-Sauce

24,50€ p.P.



The Classic Eggsperience

Spezialitäten vom Big Green Egg

BBQ-Chicken
US-Spare-Ribs
Rinderrückenspieße aus Argentinien
Sashimi Lachs auf Zedernholz geräuchert

Beilagen

Crusted Potatoes
Saisonales Grillgemüse
Spreewälder Speckkartoffelsalat
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit
saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Grillsaucen

30,90€ p.P.



The Selected Eggsperience

Spezialitäten vom Big Green Egg

BBQ-Chicken
Garimori Iberico Spieße "Belly"
John Stone Irish Hereford Flank Steak

Beilagen

Schwenkkartoffeln mit Speck&Zwiebeln
Pimientos de Padrón
Junger Weißkrautsalat
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit
saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Grillsaucen

33,90€ p.P.



The Epic Eggsperience

Spezialitäten vom Big Green Egg

BBQ-Moink-Balls
Hot Duck by Philipp Vogel
US-Beef Rinderrückenspieße
Angel-Zander auf Zedernholz geräuchert

Beilagen

Würzige Rosmarinkartoffeln
Gegrillter grüner Spargel
Mediterraner Pesto-Salat
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit
saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Grillsaucen

34,90€ p.P.



The American Eggsperience

Spezialitäten vom Big Green Egg

Pulled Chicken Burger
Baby-Back Ribs vom Iberico Schwein
Wagyu Brisket von der Morgan-Ranch Farm

Beilagen

Crusted Potatoes
Pimientos de Padrón
Grilltomate mit Pesto & Parmesan
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit
saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Grillsaucen

36,90€ p.P.



The Grand Eggsperience

Spezialitäten vom Big Green Egg

Korean BBQ-Cut
Maishendlbrust Suprême
Mango-Black Tiger Granelen
Eggcellence Wagyu Burger & Bacon Jam

Beilagen

Gratin à la crème
Grilltomate mit Pesto & Parmesan
Wilder Brokkoli mit Cashew Creme
Süßkartoffelsalat und Cranberries
Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit
saisonalen Blattsalaten & Dressing
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
Grillsaucen

47,90€ p.P.



The Culinary Eggsperience

Spezialitäten vom Big Green Egg

Irish Beef Ribs

Australian Wagyu Strip Loin

Rotgarnele in Knoblauchöl (Wildfang)

Gutshof Polting – Lammschulter im Ganzen

Beilagen

Bohnen-Ofengemüse

Kartoffelgratin mit Sommertrüffel

Bulgursalat mit Kichererbsen

Blumenkohl im Ganzen & Goma-Dressing

Kleine Auswahl an Rohkostvariation mit
saisonalen Blattsalaten & Dressing

Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter

Grillsaucen

58,90€ p.P.



Vegan/Vegetarisch

Eggcellence Beyond Burger
Hausgemachte Falafel mit Hummus
Gegrillte Salatherzen mit Cashew Creme
Blumenkohl im Ganzen & Goma-Dressing
Gefüllte Basilikum-Gnocchi in Tomatensugo
Auberginensteaks mit Teriyaki Pilzen &
Brokkoli

Mitternachtssnack

Ribs & Wings
Mini Burger Trio
Hausgemachte Currywurst
Französische Käseplatte mit Baguette
Verschiedene Flammkuchenvariationen
Original italienische Pizza aus dem Holzofen



Dessert

Mango-Tropicalmousse
Grafschafter Herrenspeise
Geschnittzte Wassermelone
Portugiesische Pastel de Nata
Original italienische Tiramisu
Crème Brûlée mit Baileys Füllung
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Traditionelle französische Mousse au
Chocolate
Valrhone Passionsfrucht weiße Mousse
Mascarpone- Spekulatiuscreme
Himbeer-Mascarponecreme
Mango Panna-Cotta

