

B a r b e c u e - S m o k e r - A b e n d

Unsere ständig wechselnden Mottos finden auf unserer überdachten Terrasse auch bei Regen statt. Deshalb **rechtzeitig reservieren!**

AMERICAN-BBQ am Freitag, den

03.06. || 24.06. || 15.7. || 05.08. || 26.08. || 16.09. || 2022

... frisch und lecker als Vorspeise:

„American Farmsalat“ – bunter Krautsalat mit Sauerrahmdressing ⁽⁷⁾
Karottensalat mit Walnüssen und Äpfeln ^(8,C)
Mango - Paprikasalat mit Lauchzwiebeln und rotem Pfeffer
Salat von Tomaten und Melonen mit Pinienkernen ⁽⁸⁾
Maissalat mit Chili und Ahornsirup ^(C)
Blattsalate mit hausgemachten Dressings ^(3,7,C,K) sowie feinstes ofenfrisches Brot

... aus dem Smoker:

Hochrücken mit Spicy– Himbeer– Rub und Honig glasiert ⁽¹⁰⁾
Pulled Turkey (gezupfte Putenbrust) im Sesambrötchen mit BBQ Sauce ^(1,11,C)

... vom Grill:

Kotelett vom Spanferkel mit buntem Pfeffer
Ganzer Rotbarsch ^(ca. 400g) mit Zitrone und Knoblauch

... die perfekte Begleitung:

Grillgemüse, Kartoffel – Cup Cake ⁽³⁾,
Süßkartoffel – Pommes frites
Baked Potatoes mit Sour Cream ⁽⁷⁾,
Cowboy – Bohnen aus dem Ofen ^(C,K)
Hausgemachte Saucen und Chutneys

... der krönende Abschluss:

Key Lime Pie mit Kokoseis ^(1,3,7)



Preis für ein Gericht vom Smoker oder Grill **28,50 € pro Person** inkl. Salatbuffet und Dessert.
Der Aufpreis für ein zweites Gericht nach Wahl vom Smoker oder Grill beträgt 10,00€.

**Jeden Freitagabend
BBQ ab 18.00 Uhr**

B a r b e c u e - S m o k e r - A b e n d

Unsere ständig wechselnden Mottos finden auf unserer überdachten Terrasse auch bei Regen statt. Deshalb **rechtzeitig reservieren!**

CHURRASCO -Grillen am Spieß- am Freitag, den

10.06. || 01.07. || 22.7. || 12.08. || 02.09. || 2022

... frisch und lecker als Vorspeise:

Knackiger Apfel – Paprikasalat (c)

Mango - Gurkensalat mit gerösteten Pinienkernen (8,c)

Zucchini - Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Olivenöl (c)

Weißkrautsalat mit Mais und roten Bohnen (c)

Bunter Melonensalat mit Chili und Apfelessig (c)

Blattsalate mit hausgemachten Dressings (3,7,c,k) sowie feinstes ofenfrisches Brot

... vom Grill:

Spieß vom Rind

mit herrlich zartem Rücken vom Angus Beef

Spieß von der Hähnchenbrust

mit den besten Stücken von der Brust

Spieß vom Schwein

mit zartem Filet

Spieß vom Schwertfisch

mit Rückenfilet



... die perfekte Begleitung:

Gegrilltes Gemüse, Süßkartoffel – Pommes frites

Baked Potatoes mit Sour Cream (7), Gebackene Reisbällchen (1)

Hausgemachte Saucen und Chutneys

... der krönende Abschluss:

Exotischer Obstsalat mit Rum flambiert und Zitroneneis (7)

Preis für ein großen Spieß vom Grill **28,50 € pro Person** inkl. Salatbuffet und Dessert.
Der Aufpreis für ein zweites Gericht nach Wahl vom Smoker oder Grill beträgt 10,00€.

Wir bitten um Reservierung, Tel. **07731-99070** oder info@hotel-hohentwiel.de

B a r b e c u e - S m o k e r - A b e n d

Unsere ständig wechselnden Mottos finden auf unserer überdachten Terrasse auch bei Regen statt. Deshalb **rechtzeitig reservieren!**

MEDITERRANEO-BBQ am Freitag, den

17.06. || 08.07. || 29.7. || 19.08. || 09.09. || 2022

... frisch und lecker als Vorspeise:

Feinster Tomaten - Zucchini Salat mit Olivenöl und Balsamico (C)
Mediterraner Salat von kurzen Rohrnudeln, Rosmarin, Knoblauch und Oliven (1,C,F)
Melonen – Gurkensalat mit Pinienkernen (C)
Bauern - Salat mit Gurken, Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern (7,C)
Fenchel – Orangensalat (C)
Apfel - Paprikasalat mit roten Zwiebeln (C)
Blattsalate mit hausgemachten Dressings (3,7,C,K) sowie feinstes ofenfrisches Brot

... vom Smoker:

Gefüllter Rücken vom Iberico Schwein mit Lavendel und Knoblauch über dem Buchenholzfeuer gegart
Lammkeule aus der Rotwein- Thymian- Marinade

... vom Grill:

„Knoblauch-Steak“ - dünnes Rindersteak mit Knoblauch und Chili
Hähnchenbrust mit Metaxa und Honig mariniert
Ganzer Fisch je nach Fang mit Kräutern und Meersalz



... die perfekte Begleitung:

Mediterranes Grillgemüse, Zitronen- Spaghetti (1), Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip (7),
Gebackene Reisbällchen (1), Hausgemachte Saucen und Chutneys

... der krönende Abschluss:

Mandel- Mascarpone- Creme (3,7,8)

Preis für ein Gericht vom Smoker oder Grill **28,50 € pro Person** inkl. Salatbuffet und Dessert.
Der Aufpreis für ein zweites Gericht nach Wahl vom Smoker oder Grill beträgt 10,00€.