

Mai 2019

BBQ MEDOC

LE MEDOC MEAT(S) BBQ

VORSPEISEN

Angerauchte Austern (3 Stück)	14€
serviert mit Rauch, Apfelvinaigrette, gebrannten Zwiebeln & Chesterbrot	
Kabeljau Ceviche	16€
mit Limone & Whisky mariniert (angeräuchert) & Kartoffelstroh	
Carpaccio vom Rind	19€
mit Trüffelcreme, schwarzem Trüffel & mit Rauch infundiertem Olivenöl	
Romana Salat	14€ / Hauptgang 17€
mit frischer Avocado, Erdnüssen, Zwiebeln, Ei, Rauchceaser Dressing & Holzofenbrot	

HAUPTGANG

Tomahawk Steak vom Rind für 2 Personen	70€
mit geräucherter Paprika, gedrückten Drillingen & schwarzes Lava Salz	
Zanderfilet gegrillt	26€
mit geräucherter Wurst auf Champagner-Kraut & weißer Süßkartoffel	
Beef Brisket Burger	21€
Laugen-Bun, gepickeltes Gemüse, BBQ Sauce & Pommes	
Selbstgemachtes Pastrami auf Bauernbrot	20€
mit Sauerkraut, roten Zwiebeln, Essiggurke, Käsecreme & Pommes	
Gegrilltes Hähnchen	23€
mit (Biondic) Rub auf gerauchtem Kartoffelpüree & gegrillter grüner Spargel	
Mini Tortelletti	18€
mit Kartoffeln, Trüffel, Pecorino Käse, Baby Spinat & Trüffelschaum	

DER KLASSIKER

Entrecôte frites - Entrecôte vom Rind mit Pommes & Blattsalat	26€
--	-----

DESSERT

Angeräucherte Banane aus dem Ofen	8€
mit weißem Kaffeeis & Keks Crumble	
Schokobrownie	9€
mit Candybacon & Pekannuss Eiscrème	

VORSCHAU JUNI 19: SWABIANMEDOC - BREW & CHEW (DINKELACKER)