



ESSCAPADE

GRILLEN . KOCHEN . EVENTS

Menübeispiele: 4-Gang Grillmenü Herbst/Winter

Begrüßung mit einem Gruß aus der Grillküche

Vorspeisen:

Kürbissuppe mit kandierte Kurbiskernen

Gerauchte Kartoffelsuppe mit Speck und frischem Meerrettich

Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand

Zwischengänge:

Entenbrust mit Pfirsich-Ingwer-Chutney & Wildkräutersalat

Flank trifft Garnele mit Wasabimayo, Kresse, Maispüree und Gremolata

Pastrami von der US-Steakhütte mit Meerrettichmayo und glasierten Chili-Likör-Apfelwürfel

Drumsticks (Hähnchenunterschenkel) im Apfel gegart mit Pflaumen-Ingwer-Glasur

Rindersaftgulasch mit Naan-Brot und Joghurt

Hauptgänge:

Irishes Lachsfilet „Caipi-Style“ mit Limetten & Rohrzucker auf der Zedernholzplanke mild geraucht, dazu Kräuter-Erbсенrisotto und Meerrettich-Joghurt

Geschmorte Ochsenbacken mit Kräuterkartoffelstampf und glasierten Vanille-Fingermöhren

Dry aged Roastbeef mit gratinierter Kartoffel, Kürbispüree und Majoransauce

Tri Tip (Bürgermeisterstück) mit Orangen-Honig Glasur, Schalottenchutney und Kartoffelpüree vom Zedernholz

Dry aged Schweinekottlett mit Pilzen aus dem Drehkorb und Sauce Bernaise

Dessert:

Apfelstrudel vom Pizzastein und Zimt-Sahne

Schokoladenkuchen mit Pfirsich-Minz-Chutney & Whisky-Sahne

Bratapfel mit Marzipanhaube & Vanillesauce

Winterlich angehauchter Cheesecake
