

MENÜVORSCHLÄGE 2017

Tellergerichte mit Spezialitäten vom offenem Feuer & aus dem Rauch

Vorspeisen

▶Rauchfleischsuppe	5,50
▶Original Berliner Currywurst (Mild, Scharf oder Fruchtig) und Semmel	7,50
▶Junger Blattsalat mit gerauchtem Turkey und Croutons	10,50
▶Brotzeitbrettl mit dem besten aus Meisterhand	9,50
▶Ceasar Salat Meisterstück Art mit gegrilltem Speck	11,50
▶Hopfensuppe mit Frittaten	5,50
▶Geräucherter Bachsaibling mit Fenchelorangensalat und frischem Kren	17,50
▶Kohlrabibarpaccio mit Saurem und gebratenen Austernpilzen	13,50
▶Hausgerauchter Lachs mit gemischten Blattsalaten	12,50

Hauptgerichte

▶Zwei fränkische Bratwürste vom Metzger Vogel, mit Sauerkraut und Kren	9,50
▶Pastrami, 10 Tage mariniert, 5 Stunden geraucht, mit eingelegtem Würmtaler Bio-Gemüse und gerösteter Bauernkruste	15,00
▶Bensers Ritterblutwurst mit Sauerkraut und Ingwer Senf	9,80
▶Spareribs vom Schwäbisch-Hallischen und Cole Slaw	14,50
▶Fünf gekräuterte Irschenberger vom Bio-Aubrac-Rind auf geräucherte Sellerieknolle, mit Bärlauchsenf	13,50
▶Entenflügel in Ananas-Sauce auf Wasabiweißkraut und Breznknödel	18,50
▶Acht Stunden geräucherte Gänsebrust mit Blaukraut und Kartoffelknödeln	27,50
▶Smoked Roastbeef mit Kartoffelgratin und Biobohnen vom Kamlah	22,50
▶Schweinsbraten vom Hallischen Hals mit Bayerisch Kraut und Breznknödel	17,50
▶Kotelette vom Duroc aus dem Buchenholz mit Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat	22,50
▶Ganze frische Renke im Rauchofen gegart mit Petersilienkartoffeln und kleinem Kopfsalat aus Kamlahs Garten	25,00

Brot und Strich mit Bauernkruste vom Bäckermeister Sickinger

▶Honig-Senf-Aufstrich mit jungem Lauch und Gartenkresse	5,50
▶Aprikosen-Rosmarin-Aufstrich mit Nieheimer Handkäse	7,50
▶Rote Beete-Apfel Aufstrich mit gerauchtem Turkey	8,50
▶Kleiner Brotkorb gemischt	3,50
▶4/4 Würmtaler Bauernkruste gemischt	
▶ mit vier verschiedenen Aufstrichen	6,50
▶ mit vier verschiedenen Aufstrichen und Auflage	9,50

Süßes und Käse

▶Pasinger Cheesecake	4,50
▶Schoko - Schoko (Schokoladenbrownie, Schoko-Mousse, Schokoladen-Eis)	7,00
▶Eingeweckter Würmtaler Bio Apfel mit Crumble	6,00
▶Frau Sturms Käseauswahl mit Fruchtsenf	12,50

3-Gänge Menüs

Bratwurstspezialitäten vom Feuer

- | | |
|---|--------------|
| <p>►Menü 1
Rauchfleischsuppe
Zwei fränkische Bratwürste vom Metzger Vogel, Sauerkraut und Kren
Schokoladenbrownie</p> | <p>18,50</p> |
| <p>►Menü 2
Caesar-Salat Meisterstück Art mit Speck und Croutons
Simon Ellerys Frog in the Straw mit Wasabiweißkraut und Mangosenf
Pasinger Cheesecake</p> | <p>23,50</p> |
| <p>►Menü 3
2/4 Krustenbrot mit Honig Senf Aufstrich, jungem Lauch und Kresse
Fünf gekräuterte Irschenberger vom Bio Aubrac-Rind, geräucherte Sellerieknolle und
Bärlauchsenf
Eingeweckter Würmtaler Bio Apfel mit Crumble</p> | <p>28,50</p> |

Zartes Fleisch aus dem Rauch

- | | |
|--|--------------|
| <p>►Menü 4
Rauchfleischsuppe
Pulled Pork mit Baked Beans und handcrafted BBQ-Saucen
Tagessorbet von der Bioeismanufaktur Cramer</p> | <p>25,50</p> |
| <p>►Menü 5
Kleine Brotzeit von Wurst, Kas und Gerauchtem, dazu Würmtaler eingelegtes Bio Gemüse
Pastrami und gerauchte Pute mit Cole Slaw und handcrafted BBQ-Saucen
Schoko-Schoko</p> | <p>28,50</p> |
| <p>►Menü 6
Caesar-Salat Meisterstück Art mit Speck und Croutons
Short Rib, das Beste vom Rind, 8 Stunden geräuchert, dazu Baked Beans
Pasinger Cheesecake</p> | <p>38,50</p> |

Vom Feuer & Rauch

- | | |
|---|--------------|
| <p>►Menü 7
Kleine Brotzeit von Wurst, Kas und Gerauchtem, dazu Würmtaler eingelegtes Bio Gemüse
Fränkische Bratwurst vom Metzger Vogel, Turkey aus dem Rauch, frischer Kren, dazu
Grasbrunner Kartoffelsalat und Cole Slaw
Schokoladenbrownie</p> | <p>29,50</p> |
| <p>►Menü 8
Maiscreme und Curry Popcorn
Spareribs vom Schwäbisch-Hallischem Schwein, drei Irschenberger mit Ceasar Salat und
gerauchter Sellerieknolle
Eingeweckter Würmtaler Bio Apfel und Crumble</p> | <p>34,50</p> |

MENÜVORSCHLÄGE 2017

- **Menü 9** 42,90
Warmer Nieheimer Handkäse auf Dinkel-Kastenbrot und Beerenreduktion
Entrecote vom Feuer, Glutkartoffel mit Sauerrahm, kleiner Ceasar Salat
Schoko-Schoko

Vegetarisch

- **Menü 10** 29,50
Maiscreme mit Curry Popcorn
Geräucherte Sellerieknolle mit Kartoffel aus der Glut und Sauerrahm
Oder
Tofuwürstl mit Currysoße und Semmel
Schoko-Schoko

Tischbuffet in 3 Gängen auf Platten für 4-6 Personen angerichtet

- ▶ Bauernkruste vom Sickinger Bäckermeister mit verschiedenen Aufstrichen:
 - Aprikose- Rosmarin Aufstrich mit Nieheimer Handkäse
 - Honig- Senf- Aufstrich mit jungem Lauch und Gartenkresse
 - Rote Beete Apfel Aufstrich und gerauchter Pute
 - Salzbutter und Langenhainer Stracke vom Stern

- ▶ Vom Feuer und Rauch mit Beilagen, Handcrafted BBQ soßen und versch. Senfen
 - Berliner Currywurst mit Semmel
 - Simon Ellerys Frog in the Straw Bratwurst mit Wasabi-Weißkraut
 - Pulled Pork mit Coleslaw
 - Spareribs vom Schwäbisch Hallischem Schwein und Smoked Baked Beans
 - Turkey und Ceasar Salat

- ▶ Käse
 - Schoko-Schoko

Menüpreis pro Person

39,50

Wahlweise inklusive Entrecote vom Buchenholzgrill

55,00

Flying Fingerfood Buffet

- ▶ Bauernkruste vom Sickinger Bäckermeister mit verschiedenen Aufstrichen:
 - Aprikose- Rosmarin Aufstrich mit Nieheimer Handkäse
 - Honig- Senf- Aufstrich mit jungem Lauch und Gartenkresse
 - Rote Beete Apfel Aufstrich und gerauchter Pute
 - Salzbutter und Langenhainer Stracke vom Stern

- ▶ Vom Feuer und Rauch mit Beilagen, Handcrafted BBQ soßen und versch. Senfen
 - Berliner Currywurst mit Semmel
 - Simon Ellerys Frog in the Straw Bratwurst mit Wasabi-Weißkraut
 - Pulled Pork mit Coleslaw
 - Spareribs vom Schwäbisch-Hallischem Schwein und Smoked Baked Beans
 - Turkey und Ceasar Salat

- ▶ Käse
 - Schoko-Schoko

Menüpreis pro Person

39,50

MENÜVORSCHLÄGE 2017

Moderierte Degustation mit Handgemachten Köstlichkeiten

- ▶ 2/4 Bauernkruste mit Honig-Senf- und Aprikosen-Rosmarin-Aufstrich
- ▶ Kleiner Blattsalat mit langsam gerauchtem Turkey
- ▶ Gekräuterte Irschenberger vom Bio-Aubrac-Rind und Rauchsellerie, Pulled Pork, Chicken Drum, Coleslaw und Handcrafted BBQ-Saucen
- ▶ Eingeweckter Würmtaler Bio Apfel und Crumble

29,50

Menüpreis pro Person

3,50

Craftbierdegustation pro Gang und Person