



BARBECUE

HUBERTS LOK BIS ZU 70 PAX · HUBERTS RIESENSMOKER BIS ZU 450 PAX

TRANCHEN VOM US-BEEF

Flank
Flap
Bürgermeisterstück
Brust
Hüfte

NEANDERLÄNDER STIER

Brust
Hüfte
Hals
Oberschale
Nierenzapfen
Short-Rip

NEANDERLÄNDER SCHWEIN

Nacken · Kräuter-Gewürzrub
Schulter · Paprika-Senf-Rub
Bauch · Chinese BBQ
Haxen · leicht gepökelt
Rippchen · Honig-Bier-Glasur

NEANDERLÄNDER BIOLAMM

Haxe mit Gewürzen aus 1001 Nacht
Keule in Kräutermarinade
Kugel im Huberts Italian Rub

GEFLÜGEL

(aus der Region · biologische und artgerechter Haltung)

Hähnchenschenkel mit Curry Zitronengras Aromen
Drumsticks/Wings in Hot Chili-Marinade
Keule vom Truthahn/von der Pute Red-Pepper-Rub
Brust vom Truthahn/von der Pute Honig-Senf-Marinade
Ganze Bio-Poularde

FISCH KRUSTEN- & SCHALENTIERE

Jakobsmuschel in der Schale
mit Wurzelcreme und Spinat
Marinierte rote argent. Garnelen
in der Schale
Norwegischer Lachs
im Bratschlauch
Kabeljauloin
im Bratschlauch

BEILAGEN

Bauerngemüse im Pergament
Grillkartoffeln aus der Glut
Ratinger Knollen aus der Glut



BARBECUE

VOM GRILL · ZUSÄTZLICHES PROGRAMM DES RIESENSMOKERS

Die Angebotspreise unterliegen
tagesaktuellen Schwankungen

Grillwurst

Merguez vom Bio- Lamm

der Schäferei Lamberti

Salsiccia vom Duke of Birkshire-Schwein

(Niedersachsen)

Krakauer vom Duke of Birkshire-Schwein

(Niedersachsen)

Grillwurst vom Neanderland Stier

(Metzgerei Kluge in Metzkausen)

Fleischteile

(Marinade je nach Wunsch & Absprache)

NEANDERLÄNDER STIER

von der Metzgerei Kluge

Hüftsteak ca.100 g

Rumpsteak ca.100 g

Filet- Medaillons ca.100 g

Flank

NEANDERLAND SCHWEIN

von der Metzgerei Kluge

Bauchspeck ca. 80 g

Nacken ca.120 g

Filet ca. 80 g

Rücken ca.100 g

Kotelett

Sekreto

DUKE OF BIRKSHIRE SCHWEIN

Bauchspeck ca. 80 g

Nacken

Filet

Rücken

Kotelett

Sekreto

BIO-GEFLÜGEL

(Marinade nach Wahl und Absprache)

Drumsticks

Schenkel

Wings



BARBECUE BEILAGEN

DIPS · SALATE · BEILAGEN · BROT

DIPS · CREMES · SAUCEN

Kräuterschmand
Frühlingsquark
Wassermelonensalsa
Mojo Rojo
Mojo Verde
Aioli
Tüffelemulsion
Wasabicreme
Wasabiemulsion
Guacamole
Mississippi-BBQ-Sauce
Hummus
Rote Bete Hummus

SALATE

Med. Kartoffelsalat

getr. Tomaten · Kräuter · Pinienkerne · Feta

Kartoffelsalat Gurke · Ei · Frühlingslauch

Kartoffelsalat Pesto · Cherrytomaten · Parmesan

Med. Nudelsalat getrocknete Tomaten · Kräuter · Pinienkerne

Nudelsalat Pesto · Cherrytomaten · Pinienkerne

Nudelsalat Rote Bete · Kichererbsen · Rucola · Feta

Melonen Feta · Oliven · Rote Zwiebeln · Cherrytomate

Bauernsalat Gurke · Tomate · Feta · Rote Zwiebeln · Paprika

Orientalischer Couscous Minze · Gurke · Paprika · Feta

Honigmelone Gurke · Kräuter

Ebly-Curry-Salat Mango · Pakchoi · Frühlingszwiebeln

Quinoa Rote Zwiebeln · Koriander · Limette

Spargelsalat Cherrytomaten · Rucola · Romana · Kräuter (saisonal)

Weißer Bohnen Tomate · Zwiebel · Paprika · Kräuter

Mariniertes Kraut Kräuter · weißer Balsamico

Tomate-Mozzarella Olivenöl · Basilikum · weißer Balsamico

BEILAGEN

Kanarische Kartoffeln mit Schale · leichte Salzkruste
Zitronenkartoffelspalten Thymian · Knoblauch · Meersalz
Rosmarindrillinge Knoblauch · Olivenöl · Meersalz
Süßkartoffelscheiben Paprika-Curry-Marinade
Ofengemüse (Gemüse und Marinade je nach Saison)
Steinofenkartoffel

BROT · BAGUETTE

Ciabatta
Focaccia (20 x 60 cm) Olivenöl · Kräuter · Oliven · getrocknete Tomaten
Baguette
Zwiebelstange
Dinkelbrot
Laugenstange
Fladenbrot
Körnerstange