

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

16.06. || 14.07. || 11.8. || 08.09. || 2023

... frisch und lecker als Vorspeise:

„American Farmsalat“ bunter Krautsalat mit Sauerrahmdressing
Karottensalat mit Walnüssen und Äpfeln
Mango-Paprikasalat mit Lauchzwiebeln und rotem Pfeffer
Salat von Tomaten und Melonen mit Pinienkernen
Maissalat mit Chili und Ahornsirup
Blattsalate mit hausgemachten Dressings sowie feinstes ofenfrisches Brot

... aus dem Smoker:

American Short Ribs (sehr fleischig) in Honig-Rum-Zitronenpfeffer Marinade
Pulled Pork (gezupfte Putenbrust) im Sesambrötchen mit BBQ-Sauce
Beef Brisket (Rinderbrust) in Honig-Senf-Marinade

... vom Grill:

Kotelett vom Staufener Landschwein in saftiger BBQ-Marinade
Ganze Forelle (ca. 350g) mit Zitrone, frischen Kräutern und Knoblauch

... die perfekte Begleitung:

Grillgemüse, Röstkartoffeln,
Süßkartoffel-Pommes frites,
Baked Potatoes mit Sour Cream,
Cowboy-Bohnen aus dem Ofen,
Hausgemachte Saucen und Chutneys

... der krönende Abschluss:

Key Lime Pie mit Kokoseis



Preis für ein Gericht vom Smoker oder Grill **35,50 € pro Person** inkl. Salatbuffet und Dessert.
Der Aufpreis für ein zweites Gericht nach Wahl vom Smoker oder Grill beträgt 12,00€.

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

23.06. || 21.07. || 18.8. || 15.09. || 2023

... frisch und lecker als Vorspeise:

Feinster Tomaten - Zucchini-Salat mit Olivenöl und Balsamico
Mediterraner Salat von kurzen Rohrnudeln, Rosmarin, Knoblauch und Oliven
Bauern-Salat mit Gurken, Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern
Fenchel-Orangensalat
Apfel-Paprikasalat mit roten Zwiebeln
Blattsalate mit hausgemachten Dressings sowie feinstes ofenfrisches Brot

... vom Smoker:

Pulled Pork mit frischen Kräutern über dem Buchenholzfeuer gegart im Sesam-Fladenbrot
Lammkeule aus der Rotwein- Thymian-Marinade
Scharf-fruchtige Hähnchen Rosmarin Drumsticks

... vom Grill:

„Knoblauch-Steaks“- dünne Rindersteaks mit mediterranen Kräutern und Chili
Ganzer Fisch je nach Fang mit frischen Kräutern und Meersalz



... die perfekte Begleitung:

Mediterranes Grillgemüse und Ratatouille, Zitronen- Spaghetti, Kräuter-Risoni, Tomaten-Reis, Rosmarinkartoffeln, Hausgemachte Saucen und Chutneys

... der krönende Abschluss:

Sorbet-Variation an exotischen Obstsalat und Minze

Preis für ein Gericht vom Smoker oder Grill **35,50 € pro Person** inkl. Salatbuffet und Dessert.
Der Aufpreis für ein zweites Gericht nach Wahl vom Smoker oder Grill beträgt 12,00€.

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!**

ASIA-BBQ am Freitag, den

30.06. || 28.07. || 25.8. || 22.09. || 2023

... frisch und lecker als Vorspeise:

Asiatischer Glasnudelsalat mit Limettenblättern und Sojasprossen
Karottensalat mit Ingwer und Koriander
Koreanischer Reis-Salat mit Limette
Pikanter Gurkensalat mit Chili und Kerbel
Asiatischer Mango-Tomatensalat mit Sweet Chili-Dressing
Blattsalate mit hausgemachten Dressings sowie feinstes ofenfrisches Brot

... vom Smoker:

Zitronengras Limetten Chili Flanksteak vom Rind, kräftig im Geschmack mit der fruchtigen Note
Lachsfilet im Bananenblatt mit Ingwer, Lauch und Limette
Thailändischer roter Schweinebauch, rauchig,
pikant und saftig

... vom Grill:

Hähnchenbrust Teriyaki in fruchtig scharfer
Erdnussauce
Zwei dünne Scheiben vom Roastbeef mit Noten
von Kaffir, Ingwer und Soja



... die perfekte Begleitung:

Glasnudeln, Pak Choi in Knoblauchsauce, Gebratener Reis, Chinesischer Weißkohl,
Röstkartoffeln im Sesamsud, asiatisches Grillgemüse, Hausgemachte Saucen und Chutneys

... der krönende Abschluss:

Gebackene Banane im Tempura-Teig mit Matcha Creme Kuchen und geflammter Ananas

Preis für ein Gericht vom Smoker oder Grill **35,50 € pro Person** inkl. Salatbuffet und Dessert.
Der Aufpreis für ein zweites Gericht nach Wahl vom Smoker oder Grill beträgt 12,00€.

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

07.07. || 04.08. || 01.09. || 29.09. || 2023

... frisch und lecker als Vorspeise:

Knackiger Apfel-Paprikasalat
Mango-Gurkensalat mit gerösteten Pinienkernen
Zucchini-Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Olivenöl
Weißkrautsalat mit Mais und roten Bohnen
Bunter Melonensalat mit Chili und Apfelessig
Blattsalate mit hausgemachten Dressings 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, Gebackene Reisbällchen,
Hausgemachte Saucen und Chutneys

... der krönende Abschluss:

Exotischer Obstsalat mit Rum flambiert und Zitroneneis

Preis für einen großen Spieß vom Grill **35,50 € pro Person** inkl. Salatbuffet und Dessert.
Der Aufpreis für ein zweites Gericht nach Wahl vom Smoker oder Grill beträgt 12,00€.

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