

Biker Büffet

„Schwäbisch on the road“

Jetzt hämm ´r de Salad:

Schwäbischer Kartoffelsalat, Spätzlesalat, Krautsalat, angemachte geraffelte Karotten, Gurkensalat, Blattsalate der Saison aus umliegenden Gärtnereien
Kräutervinaigrette und Buttermilchdressing

Vom Fuiar:

Rote Bratwurst, Kraut Fleischküchle, Schweinenackensteaks in Mostmarinade, Gockelfüße mit Honigzwiebeln

Grillsöße: Meerrettichsenf, Ketchup, Knoblauchmayonaise, Zwiebellauchsoße

Zuigs dazua:

Hausgemachte Butterspätzle, Löwenzahn Karoffeln, Rahmwirsing mit frischem Bärlauch

Bauernbrot, Brötchen

Butter

18,50 €

„Easy Rider“

Salate:

Griechischer Hirten Salat, Tunesischer Cous Cous Salat, Blattsalate mit wahlweise
Kräutervinaigrette, Tomatensalat

Gemüse Anti Pasti

Vom Grill:

Gemüsespieße, Hähnchenbrust in Zitronen - Rosmarinmarinade, Schellfischfilet in der Folie mediterran, Schweinerückensteak mit Spinat – Käsefüllung

Grillsoßen: Portweinsöße, Limettensauerrahm, Mojo Verde(Kanarische Avocadosöße)
Ketchup

Beilagen: Champignon Risotto, Kleine Rosmarinkartoffeln, Wokgemüse

Stangenweißbrot, Brötchenauswahl

Dazu pafümiertes Olivenöl

19,50 €

„Route 66“

Salate:

American Coleslaw Salat, Mexican Greenbean Chilly Salad, Cesars Salad, Salat von gegrillten Cherrytomaten, Mais Salat, Blattsalate der Saison

Honey – Pepper Dressing, Thousand Island Dressing

Vom Grill:

Burger

Hamburger Brötchen, Eisbergsalat, Tomaten, Süße Senfgurken, Geschmolzene Zwiebelstreifen, Hot Barbeque Soße, Senf, Chilly Ketchup, Sauerrahm Majonaise

Lackierte Hähnchenbrust, Spareribs, Flanksteaks

Pulled Porc

Grillsoßen:

Coca Cola Barbequesoße, Salsa Mochito (Tomatenrelish mit weißem Rum), Kräuterbutter

Beilagen:

Maiskolben mit geschmolzener Butter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, „Taff Taff“ gebackene Kartoffeln mit knusprigen Speck und Chalapenos

Brotauswahl, Brötchenauswahl

Salzbutter

24,50 €