

# DANNENFELD

» CUISINIER «

## BBQ-Menüs

### Frühling

Frühlingssalat mit gegrilltem Radicchio, Naan Brot und Joghurt-Dip

Spargel im Heideschinkenmantel

~

Lammfiletspieße und Rosmarinkartoffeln

~

Gemüsepocket mit Wendlandkäse

~

BBQ-Onions, Honig-Senf-Marinade

~

Maischollenröllchen in der Mohnkruste

~

Gegrillte Curry- Banane mit Heidelardo

### Sommer

Luan Rippchen Hawaii Style

~

Pork Belly Burnt Ends

~

Baba Ganoush

~

Saltimboccaspieße im Salbeirauch

~

Spicy Melon vom Rost

~

Rib Eye und Brotsalat Rockefeller

~

Beerensorbet mit Limettenmascarpone

# DANNENFELD

» CUISINIER «

## Herbst

Forellenschaschlik und Rote Beete Ketchup

~

Käse-Zupf Brötchen, Sour Creme

~

Frischlings Pulled Pork, New York Cabbage

~

Heidepilze aus dem Buchenrauch

~

Feigenpfannkuchen mit süßem Ziegenquark

~

Gelbe Rübe aus der Kräuterasche

~

Rehnüsschen auf Apfelchutney

~ Getränkepauschalen können individuell zu allen Menüs dazu gebucht werden. ~