

## **BBQ Wild Wild Wild**

Reichhaltige Variation an Marktfrischen Blattsalate mit Kräuter-Joghurt- und Balsamicodressing

**Hessisch Antipasti**-Hauchdünn gehobeltes Rohkostgemüse süß-sauer mariniert

Kartoffelsalat mit kernigem Senf, roten Schalotten, Cornichons und Schnittlauchvinaigrette

Strauchtomate und Mozzarellakäse mit unserem Basilikumpesto, Meersalz und Mühlenpfeffer

**Toskanischer Pennesalat**-Babystrauchtomätchen, geröstete Pinienkerne, Parmesankäse in Olivenöl-Balsamdressing mit Rucolasalat

Reichlich Stangenbaguette

## **Frisch vom Grill**

Pulled Wild Boar ( gezupfte Wildschweinkeule )

Selbstgemachte Hacksteaks vom Hirsch und Wildschwein mit Wacholder und Rosmarin

Riesenchampignons mit einer Füllung von Reh, Kangaroo und caramelisierten Maronen

Ranch Potatoes mit Petersilienwurzel und Steckrüben oder Maronen-Serviettenknödel

## **Soßen und Dips**

Kürbischutney, Salsa, Sour Cream, Aioli und Preiselbeeren

## **Dessert**

Mascarponecreme mit Haselnußkrokant und Zwetschgen im Glas

Dunkles Mousse au chocolate mit Portwein Birnen