

BBQ KOMPLETT

BITTE 24H VORHER BESTELLEN
ausreichend für mind. 6 Personen

Mariniertes Fleisch für den Grill

Rumpsteak Uruguay Grain Fed

Tandoori Lammsteaks aus der Hüfte

Kikok-Hähnchenbrustfilet Mango-Chili

Frische Salsiccia mit Fenchel

Zusatzoption 1 für 30 Euro : Riesengarnelen 8/12 Easy Peel (12 Stück)

Zusatzoption 2 für 54 Euro : Marinierte Lachsfilets 100-120g (6 Stück)

Salate, Dipps und Zubehör

Gemüse-Antipasti mit Oliven, Kräutern und Schafskäse

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen

Chili-Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse

Curry-Aioli, Paprika-Frischkäse, Kräuterbutter

Pane Rustico zum Aufbacken

Mini Dessert im Gläschen

Passionsfrucht-Baiser

Himbeer-Mascarpone-Crème

Abholpreis = 180 Euro
Lieferung optional für 5 Euro
Preise inkl. 7% MwSt



Grain-Fed Rumpsteak aus Uruguay

Uruguay ist wohl jedem ambitionierten Steakkesser ein Begriff. Abgesehen von den unvergleichlich teuren Spezialprodukten (Kobe, Wagyu, IPB Nebraska ...) kommen die besten Steaks (für uns) derzeit aus Uruguay. Die Rinder wachsen unter allerbesten Bedingungen auf, laufen frei herum und können machen (und fressen), was sie wollen. Nur für die letzten 100 Tage bekommen sie zusätzlich besonders reichhaltiges Futter (Getreidemischung), das für die entscheidende Marmorierung verantwortlich ist. Denn genau diese Marmorierung ist es am Ende, die für Zartheit, Saftigkeit und Schmackhaftigkeit steht. Ein gewisses Maß an Fett dient beim eigentlich eher mageren Rindfleisch als Geschmacksträger. Und wir wollen ja, dass unsere Steaks nach Rindfleisch schmecken.

Lamm aus Neuseeland oder Irland

Eine Wiese hoch oben über dem Südpazifik, eine Herde Schafe in der kühlen Morgensonne, das Gras ist noch nass. Auf nicht einmal fünf Millionen Einwohner kommen in dem Pazifikstaat mehr als 27,5 Millionen Schafe. Die Schafzucht ist straff organisiert, Tierfabriken, wie man sie aus vielen anderen Ländern kennt, gibt es hier aber nicht. Die Tiere bewegen sich auf den riesigen Weideflächen komplett frei und werden ohne Zufütterung nach 4-6 Monaten durch einen Stromschlag getötet. Experten sind der Meinung, dass Neuseeland-Lamm ein besonders mildes Aroma hat, saftiger, zarter und gesünder ist als europäisches Lammfleisch. Bezüglich der Ökobilanz gibt es unterschiedliche Meinungen – sicher ist allerdings, dass lokal produziertes Fleisch nicht zwingend die bessere Ökobilanz hat, weil es nicht allein auf den Transportweg ankommt, sondern auch auf die Produktionsweise und Größe eines Betriebs. Und bezogen aufs Tierwohl und die Art und Weise der Schlachtung liegt Neuseeland ohne Zweifel vorn ...

Irland steht für die Tradition der Lammzucht, deshalb grasen hier jährlich zwischen elf und 15 Millionen Schafe auf den immergrünen Weiden. Nicht nur das Jahrhunderte alte Wissen der Farmer um die Verpaarung der richtigen Tiere, auch die freie Weidehaltung mit dem frischen Gras und Kräutern machen das Fleisch der Lämmer besonders zart und mild-aromatisch. Das wissen auch die Iren, nirgendwo findet man mehr Rezepte für Lamm und Schaf als hier. Das magere Fleisch gilt ist sehr gesund und cholesterinarm. Futterzusätze, Antibiotika und gentechnisch verändertes Futter sind nicht erlaubt, das Fleisch selbst ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralien.

Kikok-Huhn aus der Region

Wir verarbeiten seit 3 Jahren ausschließlich Kikok-Hühnchenfleisch in unseren Restaurants. Die gezielte Auswahl der regionalen Kikok-Aufzüchter gewährleistet die verlässliche Herkunft und kurze Transportwege. Die durchschnittliche Transportzeit liegt bei 50 Minuten. Grundsätzlich geht es bei der Aufzucht der Tiere um langsames Wachstum und mehr Platz im Stall. Mais liefert Energie und durch das darin enthaltene Carotin entsteht der natürlich schwankende gelbe Farbton der Haut. Ab 50 % Mais im Futter darf ein Hähnchen die Handelsbezeichnung „Maishähnchen“ tragen. Dies wird amtlich kontrolliert. Die Kikok-Hähnchen werden zu 100 % vegetarisch gefüttert. Das eingesetzte Sojaschrot und der Mais stammen aus nicht genmanipuliertem Anbau. Das Kikok-Futter ist VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifiziert. Die Kikok-Aufzuchtbetriebe sind alle VLOG-zertifiziert.

FrISCHE Salsiccia mit Fenchel

Salsiccia heißt einfach nur Wurst : diese frISCHE italienISCHE Bratwurst vom Metzger unseres Vertrauens wird 3x pro Woche frisch hergestellt und kommt als „Meterware“. Lecker würzig frisch und saftig und in verschiedenen Versionen. Wir liefern den Kalssiker mit frischem Fenchel ...