



BBQ-Box für 2 Personen

450 g Karree vom Simmentaler Kalb

Simmentaler Fleckvieh ist ein Oberbegriff für verschiedene, oft zufällige Kreuzungen aus verschiedenen Hausrindrassen, mit einem Mindestanteil an Red-Holstein-Rind. Das Karree ist aus der Rippenscheibe geschnitten.

1 x Spare Ribs vom Duroc-Schwein

Das Saalower Kräuterschwein ist eine regionale Spezialität der Mark Brandenburg. Das Futter kommt aus den eigenen drei Betrieben oder wird von den direkt benachbarten Betrieben zugekauft. Im Getreide sind viele Kräutersamen enthalten wie z.B. Kornblumen, Kamille und Mohnblumen, dadurch erhält das Schweinefleisch einen unvergleichlich würzigen und aromatischen Geschmack.

1 x Gefüllte Keule vom Schwarzfederhuhn - mit einer Tomaten-Pilzfüllung

Das Schwarzfederhuhn (französisch Poulet Noir Fermier) stammt aus einer edlen Fleischhuhnrasse, die unter weitgehend natürlichem Umfeld aufwächst und in der gehobenen Küche sehr gefragt ist. Es fällt mit seinem dunklen Gefieder und den dunkelroten bis schwarzen Füßen auf. Geläufig ist deshalb auch der Name Schwarzfußhuhn. Die Tiere liefern ein besonders schmackhaftes, saftiges Fleisch, das bei der richtigen Zubereitung kaum austrocknet. Schwarzfederhühner erhalten neben dem natürlichen Futter überwiegend Getreide und Mais. Sie werden nach einer vierwöchigen Aufzucht im Stall grundsätzlich im Freien gehalten, zumeist auf großen Wiesen oder an lichten Waldrändern.

1 x Dry Aged Bratwurst vom Rind - 100% Rindfleisch | intensiver Geschmack

1 x Merguez - scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst aus Lammfleisch

1 x Grill-Camembert - mit Honig & Thymian

Antipastivariation - Champignons | Zucchini | Paprika | getrocknete Tomaten

Kräuter-Focaccia | Mango-Chutney | Sauce Rouille | Chimichurri Tomatenbutter | Kräuterbutter | Kräuteröl

Box für 2 Personen 89,00