

BBQ-MENÜ

VORNE WEG

FINGERFOOD

-

In unserer Menükarte „Fingerfood“ findet ihr eine große Auswahl an Varianten für eure Vorspeise.

ANTIPASTI

-

Antipasti-Variation (als Buffet oder von der Etagère für 7,90€)

Baguette mit Aioli (auch **vegan** möglich)

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons o.ä., **vegan**)

Oliven (**vegan**)

Manchego-Käse

Serrano-Schinken

NEU: Datteln im Speckmantel (+1€)

SUPPE IM WECKGLAS

-

Smoked Pumpkin Soup mit Cidre und Zimt (Okt. - März auch **vegan** möglich)

Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho (**vegan**)

Linsen-Dal-Suppe mit Kokosmilch (**vegan**)

Miso-Ramen mit Shitake-Pilzen und Sprossen (**vegan**)
+ Soja-Ei

Hühnersuppe mit Gemüse und Knoblauch

Kokos-Curry-Suppe mit Pak Choi (**vegan**)
+ geräucherter Garnele

BBQ-MENÜ

VORNE WEG

SALATE IM WECKGLAS

-
 Feldsalat mit Tomaten, gesmokten
 Walnüssen, Cranberrys oder Himbeeren
(vegan)
 +Ziegenkäse

Pflücksalat mit Gurken, Tomaten,
 Sprossen und gerösteten Kernen
(vegan)
 +Mozzarella oder Hähnchen

Rucola mit Avocado, Mango, Mozzarella und
 Pinienkernen

Quinoa mit Mango, Avocado, Kirschtomaten
 und Blattspinat **(vegan)**
 +geräucherter Lachs

Feldsalat mit Wassermelone, Erdbeeren,
 Minze und Pinienkernen
 (Mai-September, **vegan**)
 +Feta/Veta

Cesar Salad mit Parmesan und Croûtons
 +Hähnchenbrust

Bunter Linsensalat mit Paprika, Möhre,
 roter Zwiebel, Gurke und Petersilie
(vegan)

NEU: Couscous Salat mit Paprika, Gurke,
 Minzjoghurt und Granatapfelkernen
(vegan)
 +gebackener Halloumi

CANAPÈS

-
 Hausgemachtes Pesto, Rucola, Parmesan,
 getrocknete Tomate **(vegan möglich)**
 +wahlweise Serrano-Schinken

Hausgemachtes Hummus, Salat, Tomaten,
 Avocado, Sprossen und Möhren **(vegan)**

Süßkartoffel, Rucola und geröstete
 Kürbiskerne **(vegan)**

Birnen, Ziegenkäse, Walnüsse und hausgemachte
 Honig-Senfsoße

Pastrami, Rucola und hausgemachtes
 Americandressing

Hausgemachtes Roastbeef und
 Trüffelmayo (+1€)

In Gin gebeizter Lachs, Rucola und Wasabi-Mayo
 (+ 1€)

Frisch geräucherter Lachs, Limetten-Frischkäse
 und Honig-Senfsoße (+ 1€)

Veta-Paprikacreme, marinierte Gurke und
 eingelegte rote Zwiebel **(vegan)**

NEU: Büffelmozzarella, Pfirsich und Balsamico
 (Mai-Sept.)

NEU: Crostini mit Zatar und Tomatencreme
 (vegan)

NEU: Fladenbrot mit Rucola, Sumach-Frischkäse
 und Sucuk

NEU: Fladenbrot mit Rucola, Ajvarcreme,
 gegrillter Paprika, Aubergine und Feta/Veta

BBQ-MENÜ

MITTENDRIN - UNSERE HAUPTGERICHTE

VEGAN

-
 Geräucherte Paprika-Schote mit Pesto,
 Oliven und Tomaten-Bulgur

Gebackener Blumenkohl mit Sesamsoße und
 Granatapfelkernen

Portobello in Balsamico-Thymian-Marinade

Pulled Jackfruit Burger mit Cole Slaw und
 Aioli

Antipasti-Burger mit Rucola und
 hausgemachtem Pesto
 +Feta/Veta

Pulled Pilz Burger aus Kräuterseitlingen als
 Burger
 mit frischem Salat und Aioli (+2€)

Gefüllte Zucchini mit Linsen-Hummus,
 veganem gesmoktem Käse und veganer
 Buttermilch

NEU: Loaded Sweet Potato mit
 Veta-Paprika-Creme, Frühlingszwiebeln,
 Rucola und gerösteten Kürbiskernen

NEU: Gebackener Kürbis mit Balsamico-Quinoa
 (Okt.-Mrz.)

NEU: Enchiladas mit Teriyaki-Tofu, Limetten-
 aioli und Krautsalat

VEGETARISCH

Fetakäsepäckchen mit mediterranem Gemüse

Halloumi-Spieße mit Zucchini und
 Kirschtomate

Portobello mit Thymian-Frischkäse

Grilled Cheese Sandwich mit Cheddar,
 geräuchertem Gouda, getrockneten Tomaten,
 Pickled Onions und Paprika-Rauchmayo

MEER

-
 Geräucherter Riesengarnelenspieß (+2€)

Lachs mit Zitronenpfeffer vom
 Buchenholzbrett (+3 €)

Pulled Lachs Burger mit Rucola, Honig-
 Senfsoße und roter Zwiebel(+1€)
Alternativ: Im Laugen-Bun mit Rucola
 Limettenfrischkäse und Lauchzwiebel

NEU: Gesmokte Doradenfilets oder
 gegrillter Steinbeißer mit Zitrone, Dill und
 Knoblauch

GEFLÜGEL

-
 Gesmoktes Hähnchenbrustfilet im
 „Grillwagen“-Rub

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in
 Curry-Orangenmarinade
 (Weitere Marinaden: Paprika,
 Frühlingszwiebel-Kräuter)

Smoked Turkey

Smoked Turkey Sandwich mit frischem
 Salat, Tomate und hausgemachte Aioli

Drumsticks in Chili-Honig-Bier-Marinade

NEU: Pesto-Parmesan Hähnchen aus der
 Oberkeule

BBQ-MENÜ

MITTENDRIN – UNSERE HAUPTGERICHTE

SCHWEIN

-
Chorizo aus dem Smoker

Chorizo-Burger im Ciabatta-Bun mit Avocadomayo, Paprika und Feta

Feuriger Karlos
(grobe Bratwurst aus dem Smoker mit Käse-Jalapeño-Füllung)

Pulled Pork Burger mit Coleslaw und BBQ-Soße

Spare Ribs „low and slow“ in Whiskey- oder BBQ-Glace (+2€)

Gesmokter Hackbraten mit Feta und Paprika mit Cheddar und Jalapenos im Bacon-Mantel

Tomahawk-Karree vom Schwein

NEU: Rollbraten mit Paprika, Zwiebeln und Schwarzbierlack

LAMM

-
NEU: Gegrillter Lammrücken oder Lammkarree mit Kräutermarinade (+3€)

RIND

-
Rinderhüfte (+2 €)

Roastbeef (+2€)

Beef Brisket im Kaffee-Rub (+2€)

Pulled Beef Burger im Roggen-Bun mit Cole Slaw und BBQ-Soße (+1€)

NEU: Rinderfilet in Pfeffersoße (+2€)

NEU: Shortribs mit Portweinjus

BBQ-MENÜ

DANACH UND DAZU

BEILAGEN

- Rosmarin-Drillinge (**vegan**)
+ Feta/Veta (+1€)
- Kartoffelwedges (**vegan**)
- Süßkartoffelpommes (+3€, **vegan**)
- Grill-Kohl
- Focaccia (+1€)
- Brot mit Aioli (auch **vegan** möglich) oder
Kräuterbutter
- Nudelsalat mit Parmesan, getrockneten
Tomaten, frischen Kirschtomaten, gerösteten
Walnüssen, Zitronenöl und Knoblauch
- NEU:** Thymian Möhren (**vegan**)
- Orientalischer Bulgursalat mit Orangen,
Paprika, Zucchini und gerösteten Mandeln
(**vegan**)
- NEU:** Corn Ribs (**vegan**)
- Karamellisierte Kirschtomaten (**vegan**)
- Mediterranes Grillgemüse (**vegan**)
- Spitzkohlsalat mit Apfel, Radieschen,
Möhre und gerösteten Kernen
- Wildreis-Salat mit Champignon,
Frühlingszwiebel, Cranberry und Pekannüsse
- Brokkoli und Blumenkohl auf japanische Art
- NEU:** Gesmoktes Mac`n Cheese

HAUSGEMACHTE SOSSEN & DIPS

- BBQ-Soße (**vegan**)
- Limettenmayo
- Trüffelmayo
- Chilimayo
- Kräuterdip
- Aioli (auch **vegan**)
- Honig-Senfsoße
- Himbeerketchup (**vegan**)
- Café de Paris Butter
- Mangochutney (**vegan** , +1€)
- Feuriges Pico de gallo (**vegan** , +1€)
- Rotweinzwiebeln (**vegan** , +1€)
- Portweinzwiebel-Pflaumen-Relish
(**vegan**, +1€)
- Schnittlauch-Joghurt-Dip
- Kräutersoße
- Rosmarin-Jus
- Rotweinsoße
- Curry-Dattel-Dip
- Apfelchutney (**vegan**)

BBQ-MENÜ

DANACH UND DAZU

DESSERT

-
Gesmokte Ananas mit Tonka-Soja-joghurt (**vegan**)
Pfirsich (Juni-September) mit Vanilleeis
Tiramisu
Erdbeer-Tiramisu (Mai-August, +1€)
Pistanzien-Tiramisu (+1€)
Raffaello-Creme mit Himbeeren
Joghurt-Parfait mit Erdbeer-Minz-Salat (Mai-September) oder Walnuss, Ahornsirup und Schokoraspeln (auch **vegan** möglich)
Biscoff-Mousse (+1€)
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanille-Sahne (+1€)

Apple Crumble mit Vanillesoße/Vanilleeis
(auf Wunsch mit anderem saisonalem Obst, auch **vegan** möglich)

Mousse au Chocolat mit weißen Schokoladenstreuseln (auch **vegan** möglich)

Panna Cotta mit saisonalem Fruchtspiegel
(z.B. Pflaume-Zimt, Ananas-Kokos, Erdbeer-Vanille, Himbeer-Minze)

NEU: Giotto-Creme

NEU: Mascarponecreme mit Waldfruchttopping

NEU: Peanutbutter Bretzel Dessert

BBQ-MENÜ

MITTERNACHTSBUFFET

-
Moink Balls mit Chili-Cheese-Füllung
Cig Köfte (vegan)
Currywurst von Kinnius
Pizzabrötchen (auch vegan möglich)
Chili sin/con Carne
Käse-Lauchsuppe
Antipasti-Variation (s. VORNE WEG)
„Vesper-Platte“
(Kombi-Angebot für 7,90€ p.P.)
Käse- und Wurstausswahl
Pfefferbeißer, Weintrauben, Radieschen,
eingelegte Gurken
Brot & Dips
(auf Wunsch auch vegetarisch)

PREISE 2026 + 2027

VORSPEISEN

-
für 2 Vorspeisen pro Person 7,90€
Weitere Vorspeise pro Person + 2,00€

HAUPTSPEISEN

-
für 4 Hauptspeisen, 2 Beilagen, 28,90€
3 Dips pro Person
Weitere Hauptspeise pro Person + 3,00€
Weitere Beilage pro Person + 2,00€

NACHSPEISEN

-
für 2 Nachspeisen pro Person 6,90€
Weitere Nachspeise pro Person + 2,00€

MITTERNACHTSBUFFET

-
2 Gerichte zur Auswahl 6,90€

**EXTRAWÜNSCHE?
KEIN PROBLEM.
SPRECHT UNS GERNE AN.
WIR FREUEN UNS AUF
EUCH!
INFO@DERGRILLWAGEN.DE**