

"Wine & Cocktails meets BBQ & Live-Musik" Die kulinarischen Highlights

Kalte Gerichte als Büffet im Restaurant

Carpaccio von der im Monolith kaltgeräucherten Entenbrust

Serranoschinken mit Honigmelone

Involtni vom rosa gebratenen Roastbeef, gefüllt
mit Saarbrücker Kräuterseitlingen

Italienische Caponata im kleinen Glas

Spieße von der Cocktailtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Hausgemachte Anti-Pasti

Marinierte Champignons, Oliven, Peperoni, gebratene Paprika, Gratinierte Artischockenherzen
hausgeräucherter Lachs aus dem Monolith auf kleinem Reibekuchen und hausgemachtem Dip

Warme Gerichte von unterschiedlichen Grills und Smokern

Langzeit gegart

Ribs St. Louis Cut

(3,2,1...Smoker, Dämpfer, Backofen)

Beef Brisket

(15 Stunden gegarte Rinderbrust aus dem Heißrauch)

Pulled Pork

(gezapfter Schweinenacken)

Lachs auf der Holzplanke

(Im „Brai“ am offenen Feuer gegart)

Kurz gegart

Sekreto vom saarländischen Landschwein

(Zwischen Rücken und Rückenspeck versteckter Muskel. Herb mariniert und gegrillt)

Kleine Hähnchenbomben

mit Rote Beete und Bergkäse gefüllt

Riesengarnelen vom Monolith

mit Knoblauch und Kräutern mariniert

Auberginenschiffchen

mit Oliven-Tomatensugo gefüllt und mit Mozzarella überbacken

Dazu

Gemüse aus dem Dutchoven

im offenen Feuer gegart sowie gegrillter Mais am Spieß

Frisch gebackenes Maisbrot, Süßkartoffelpommes und verschiedene hausgemachte BBQ-Soßen

Dessert

Eis von Henry's Eismanufaktur in Saarbrücken
mit Sahne und in Balsamico marinierten Erdbeeren