



Meets real American Barbecue

...kein Gas, keine Lavasteine
wir grillen auf
original Holzkohle...

...bei uns fühlt sich
jedes Steak
wie zu Hause...

... erlesene Grillspezialitäten aus dem katalanischen Holzofengrill...
...dieser verleiht dem Fleisch den einmaligen Holzkohle-Geschmack...

Aus dem Fass

Hövels Original – das feinherbe und malzige 0,2 l 4,50 EUR

Weißwein Südafrika

2023 Sauvignon Blanc 58,00 EUR
Vergelegen Screwcap Vergelegen Estate

Rotwein USA

2021 Cabernet Sauvignon 68,00 EUR
Private Selection Robert Mondavi

Rotwein Deutschland

2022 Spätburgunder 68,00 EUR
Mayschoss Altenahr Winzergenossenschaft

Das BBQ

Aus der Vorratskiste des Planwagens

kleine Einstimmung vorne weg
mit Nachos und Salsa



Aus dem Rezeptbuch der Siedler

Caesar Salad
mit Parmesan

15,80 EUR

Aus eisernen Kesseln

Mississippi Maiscremesüppchen -Californian Style-
mit Crème fraiche verfeinert

16,80 EUR

Vom lodernden Lagerfeuer

Colorado BBQ Plate

Kleines Argentinisches Roast Beef Steak & BBQ Ribs
mit Baked Potato, American Crème, Bohnenbündchen
und unseren BBQ Dips

oder

Canada Lachs

ein großes Stück mit einem Schuss Whiskey gegrillt
mit Baked Potato, American Crème, Tagesgemüse
und unseren BBQ Dips

48,80 EUR

Süßes Ende eines leckeren Tracks

American Cheesecake mit Vanillerahmeis

16,20 EUR

Als Menü - unser Stammgast-Preis 97,00 EUR

© experimentelle Tradition

SOUL KITCHEN
jagdhof glashütte - experimentelle tradition

An Tagen mit Live Musik erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 3,80 € pro Person zu erheben.

Unsere besondere Empfehlung:

Als Erweiterungsgang zum Menü:
Hausgemachte Nudeln
mit frischem Perigord Trüffel
Extra kleiner Zwischengang 16,80 €