

PLATTEN

FÜR RUNDEN AB 6 PERSONEN



Stand: 05.09.2026

Ihr bestellt gemeinsam, wir kümmern uns um den Rest – und stellen alles auf großen Platten in die Mitte des Tisches.

Unsere Platten sind so bemessen, dass am Ende meistens noch etwas zum Mitnehmen übrig bleibt.

**MIT SHOW-
KOCHEN**

Gruß aus der Küche → Knoblauchbrot mit Zaziki → Showkochen am Tisch → Eure Platte

RAUCHZEICHEN

35,00 € PRO PERSON

Verfeinert im Rauch von Hickory, Kirsche und Buche...

- Nacken vom DUROC-Freilandschwein, 8 Stunden gesmakt und glasiert mit Honig-Senf-Sauce
- Moinkballs – mit Käse₍₈₎ gefüllte Hackbällchen im Baconmantel₍₂₎, langsam durchgeräuchert
- Gesmakte Keule vom Huhn, glasiert mit Bastis BBQ- Sauce

Inklusive Vorspeise und Beilagen – siehe nächste Seite



BACK-TO-THE-ROOTS

30,00 € PRO PERSON

Nostalgische Gerichte aus unserer Anfangszeit

- Schaschlik vom Duroc-Freilandschwein mit Schweineleber, Speck₍₂₎, Paprika und Zwiebel
- Currybockwurst₍₂₎ von der Plancha mit Häuptlings warmer Currysauce₍₆₎
- "Indianerburger" (frisch paniertes Schnitzel vom DUROC-Freilandschwein_(4,7) auf Indianerbrot_(4,5) mit Salat, Salsasauce, Majo und Spiegelei)

Vorspeise/ Beilagen wie bei allen Platten (siehe nächste Seite) – nur: statt Drillinge mehr Kroketten_(4,7) und statt Pfefferrahmsauce₍₈₎ gibt es Schaschliksauce₍₆₎



Weiter auf der nächsten Seite: Steak-Trilogie, Herbstjagd und alles zur Bestellung →

Allergene und Zusatzstoffe (Ziffern): siehe Legende in unserer Speisekarte
Alle Preise in € // Änderungen und Irrtümer vorbehalten

PLATTEN

FÜR RUNDEN AB 6 PERSONEN

STEAK-TRILOGIE

47,00 € PRO PERSON

Drei Steaks. Eine Platte.

- **Dry-Aged Porterhouse vom Simmentaler Rind**
mehrere Wochen am Knochen gereift, nussig und aromatisch
 - **Betrunkene Hüfte vom Aberdeen Angus**
48 Stunden in unserer Whisky-Soja-Marinade eingelegt
 - **Bison Hanging Tender aus Kanada**
ein Premium Cut der besonderen Art mit tiefem Geschmack
- Dazu Kräuterbutter⁽⁸⁾ und gebratene Zwiebeln mit geröstetem Sesam
- Inklusive Vorspeise und Beilagen – siehe unten**



HERBSTJAGD

Nur im Herbst

39,00 € PRO PERSON

Solange die Blätter fallen

- zart rosa gegarte Rehkeule
- Känguru-Filet aus dem Outback
- Barbarie-Entenbrust

Vorspeise und Beilagen wie bei allen Platten – nur herbstlich:

Statt Maiskolben, Prinzessbohnen und Pfeffersauce kommen Mamas Rotkohl mit Apfelstückchen, Rosenkohl⁽⁸⁾, Preiselbeeren und selbst gezogene Bratensauce⁽¹⁾ auf den Tisch.



ZU JEDER PLATTE

VORWEG - Gruß aus der Küche und frisch gebackenes Knoblauchbrot^(4,5) mit hausgemachtem Zaziki⁽⁸⁾.

DAZU - Rosmarin-Drillinge⁽⁸⁾, Kroketten⁽⁴⁾, gegrillter Maiskolben⁽⁸⁾, gebutterte Prinzessbohnen⁽⁸⁾, frischer Blattsalat⁽⁶⁾ und Bastis pikante Pfeffersauce⁽⁸⁾.

(Bei der Herbstjagd und Back-to-the-Roots weichen einzelne Beilagen ab – siehe auf der jeweiligen Seite.)

UNBEDINGT BEACHTEN: SO BESTELLT IHR

Reserviert einen Tisch über unser Formular auf der Webseite und **schreibt Eure Wunsch-Platte in das Freifeld „Wünsche“**.

Schreibt gleich mit rein, wenn Vegetarier, Veganer oder Gäste mit Unverträglichkeiten dabei sind – wir zaubern dann gerne etwas extra. Kinder bestellen vor Ort einfach à la carte dazu.

Bitte mindestens **2 Wochen** im Voraus.

Angebotszeitraum: 01.10. – 22.12.2026

RABATT BIS ZU 2,00 €

ab 8 Personen: **-1,00 €** pro Person

ab 12 Personen: **-2,00 €** pro Person

jeweils auf den Plattenpreis