

Strönholt BEATS

VORSPEISEN

Tuna-Wassermelonen-Ceviche

Frischer Thunfisch trifft auf gegrillte Wassermelone, rote Zwiebel, Chili, Limette & Koriander

Gegrillte Pfirsiche mit Burrata & Basilikum

Pfirsich vom Grill, cremige Burrata, aromatisiertes Basilikumöl & Croutons

HAUPTGERICHTE

Crispy Shrimp Bao

Garnelen im Tempurateig in einem weichen Bao, mit Wasabi-Mayo, eingelegtem Kohl & Frühlingslauch

Smoked Pork Belly Bao mit BBQ-Hoisin

Zart geräucherter Schweinebauch im Bao-Bun mit BBQ-Hoisin-Glasur, Gurke, Frühlingslauch & Erdnuss-Crunch

Pulled Lamb Tacos mit Minzjoghurt & Granatapfel

Langsam geschmortes Lamm in Tortillas mit Minzjoghurt, roten Zwiebeln & Granatapfelkernen

DESSERTS

Kokosmilchreis mit Mango & Mango-Sorbet

Sahniger Kokosmilchreis mit frischer Mango, Limettenzeste & Mango-Sorbet

Gegrillte Bananen mit Dulce de Leche, Pekannüssen & Vanilleeis

Bananen vom Grill, serviert mit Karamellsauce, gerösteten Pekannüssen & Vanilleeis

Strönholt BEATS

UNSERE PARTNER

Champagne Alfred Gratien.

Die handgefertigten Champagner aus dem Hause Alfred Gratien glänzen durch Einzigartigkeit, Komplexität und Exklusivität. Unweit des Stadtzentrums von Épernay, in der Rue Maurice Cerveaux, werden seit 1864 erlesene Champagner mit größter Sorgfalt und bestem Know-how auf den Spuren des Gründers Alfred Gratien hergestellt.



Weingut Stefan Breuer.

Das „Wein & Sektgut Stefan Breuer“ liegt in der Gemeinde Eltville Rauenthal im deutschen Anbaugebiet Rheingau. Mit seinen leichten und frischen Weinen sorgt das Weingut Stefan Breuer bei uns für den perfekten Trinkgenuss.

STEFAN  BREUER

1664 Blanc – Brauerei Kronenbourg.

Ein verspielt-elegantes Weizenbier aus Frankreich mit einem zarten Hauch von Zitrusfrüchten. 1664 Blanc hat dezente Aromen und eine wunderschöne Trübung. Gebraut mit einem Schuss französischer Lebensfreude und serviert in der einzigartigen blauen Flasche.

