

# *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, Limettenezeste & 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 Bühler.

Seit Generationen betreiben die Winzerfamilien Bühler und Bender in der Pfalz das Winzerhandwerk. Dabei legen die Familien stets größten Wert auf die Bewahrung der überlieferten Werte und die Weiterentwicklung traditioneller Vinifikationsmethoden.



### 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.

