

APERITIF – CLUBHAUS 1868 SIGNATURE DRINK:

- BOTANICAL „BREETHE“
MIT RHABARBER, ZITRONE, HOLUNDER & GIN
- BOTANICAL „CALM“
MIT RHABARBER, ZITRONE, HOLUNDER & GIN 0,00 %

ASIATISCHES BARBECUE BUFFET:

SUSHI STATION

- TUNA TACO
KNUSPRIGE TACO SHELL | SPICY TUNA | AVOCADO | SESAM | FRÜHLINGSZWIEBEL
- AVOCADO TACO
AVOCADO TARTAR | GURKE | SPICY MAYO | TOGARASHI
- DUCK TACO
KNUSPRIGE TACO SHELL | CRISPY DUCK | HOISIN | GURKE | FRÜHLINGSZWIEBEL
- CRUNCHY SALMON ROLL
LACHS | AVOCADO | SPICY MAYO | CRISPY PANKO | TERIYAKI
- CRUNCHY AVOCADO ROLL
AVOCADO | GURKE | FRISCHKÄSE | SESAM | CRISPY PANKO

JAPANESE BBQ

- LEMON DUCK
GEBACKENE ENTENBRUST | LEMON GLAZE | SESAM | FRÜHLINGSZWIEBEL

YAKITORI

- CHICKEN NEGIMA YAKITORI
HÄHNCHEN & FRÜHLINGSZWIEBEL | TARE SAUCE
- BEEF YAKITORI
RINDFILETSPIESSE | SWEET SOY GLAZE | SESAM

GRILL & VEGETABLES

- DUCK KARAAGE
JAPANISCHES DUCK KARAAGE | SPICY MAYO | SESAM
- GRILLED BLACK TIGER PRAWNS
BUTTER | SOJA | YUZU

- GRILLED SHIITAKE
MISO BUTTER | SESAM

- NASU DENGAKU
MISO AUBERGINE VOM GRILL

SIDES

- SUSHI RICE

- JAPANESE CUCUMBER SALAD

- MISO SOUP

TOFU | WAKAME | FRÜHLINGSZWIEBEL

SAUCES & TOPPINGS

YAKINIKU TARE | PONZU | SPICY MAYO | CHILI CRISP | SESAM | CRISPY
ONION | FRÜHLINGSZWIEBEL

BUFFET PRO PERSON 49,00 €
INKLUSIVE CLUBHAUS 1868 APERITIF

BUFFET PRO KIND (6-14 JAHRE) 25,00 €
KINDER VON 0-5 SIND KOSTENFREI