

# Kehls schottisches Smoker-Grillfest von Sascha Friedrichs

## Freitag, 5.7.2024, ab 17.30 Uhr

### Fleisch & Fisch aus dem Smoker:

Vegetarische Version wird auf Anmeldung hin möglich sein.

### Dazu reichen wir:

### Saucen/Dips:

### Kleine Dessertbar:

### Getränke inklusive:

### Getränke exklusive:

### Kosten:

Spareribs vom Simmentaler Kalb mit Knoblauch-Thymian Honig Marinade  
Schweinebauch mit Sojasauce und Zitronengras  
«Betrunkenes» halbes Whisky Poulet  
Schottisches Roastbeef mit Pfeffer und Koriander  
Glen Douglas Lachs aus dem Smoker

Kartoffelsalat mit frischem Junglauch und Bauchspeck  
Honig Kirsch-Tomatensalat mit Koriander und roten Zwiebeln  
St. Galler Ruchbrotscheiben mit Butter und frischem Schnittlauch  
Mediterraner Nudelsalat mit rotem Pesto und Pinienkernen  
Frische Meerrettich Waffel zu unserem Lachs

Aioli mit Tomate und Schnittlauch  
«Spicy» Mayonnaise mit Sriracha  
Hausgemachte Remouladensauce  
Ketchup & Senf  
Kalte Currysauce mit Ananas  
Limetten-Koriander Mayonnaise

Assortierte Mini-Desserts à la Chef

Schwarztee, Mineralwasser und Kaffee, Whiskyverkostung

Schottisches Bier und alle Getränke unserer Speisekarte  
Whisky ausserhalb der Verkostung ☺

Externe Gäste: 79.00 CHF  
Mitglieder Förderverein/Mieter/Mitarbeitende: 59.00 CHF  
Bewohner: 39.00 CHF

Whiskyverkostung mit Martin Kuhn, Whisky-Post Dättwil

Bitte reservieren Sie schon ab heute, aber spätestens bis am 28.6.2024:  
[miladinka.trajkovski@daskehl.ch](mailto:miladinka.trajkovski@daskehl.ch), 056 200 28 73

Restaurant Kehl, Alterszentrum Kehl, Im Kehl 7, 5400 Baden  
Die Veranstaltung findet in unserem Zelt statt.

Musikalische Begleitung mit

**B.B. & THE BIG BEATS**