

Kaufen • Grillen • Genießen



GRILLFIBEL

Die Grillzeit beginnt

Ein Hauch von Abenteuer und Freiheit!

Endlich den Grill aus dem Winterschlaf holen, raus ins Grüne und wieder tolle Grillpartys organisieren. Der verführerische Duft und der Geschmack von Steaks und Würstchen -

Das ist Grillen.

Bei uns wissen Sie, was auf Ihrem Grill landet. Wir legen höchsten Wert auf Frische, regionale Qualität und den ausgesuchten Geschmack unserer Produkte.

Erleben Sie die große Vielfalt unserer köstlichen Grillideen und nutzen Sie die professionelle Beratung unserer freundlichen Mitarbeiter. Gern können Sie aus unserem kompletten Sortiment Spezialitäten vorbestellen (ab je 4 Stück zu Do-Sa, ab je 10 Stück auch für Di & Mi). Eine Auswahl haben wir für Sie immer in unserer Theke.

Wir wünschen Ihnen viele besondere Grillenerlebnisse!

Ihr Fleischermeister Per Kadach



Wegweiser

Seite 4 - 7	Grilltipps
Seite 8 - 11	Steaks vom Schwein
Seite 12	Steaks vom Rind
Seite 13	Steaks von der Pute
Seite 14	Hähnchen
Seite 16 - 19	DRY AGED BEEF
Seite 21 - 24	Grillbratwürste
Seite 26 - 30	Grillspezialitäten vom Schwein
Seite 31	Grillspezialitäten vom Rind
Seite 33	Grillspezialitäten von der Pute
Seite 34	Grillspezialitäten vom Hähnchen
Seite 35	Grillspezialitäten vom Lamm/ Grillkäse
Seite 36 - 37	Grillspezialitäten mit Hackfleisch
Seite 38 - 39	Special Cuts von Rind und Schwein
Seite 40 - 42	Gemüse, Beilagen, Salate
Seite 43	Tasting-Events im Kadach Genusswerk



Grilltipps

Grillen wie die Profis!

Aromatisch, saftig und unglaublich lecker - mit ein paar einfachen Tipps können auch Sie das perfekte Steak grillen.

Holzkohle

Erst mit dem Grillen beginnen, wenn die Holzkohle durchgeglüht ist und sich eine weiße Ascheschicht gebildet hat (ca. 30 bis 50 min). Ist die Kohle nicht richtig durchgebrannt, können Abgase das Grillgut negativ beeinflussen. Wir empfehlen die Verwendung von Grillanzünder und eines Grillföns. Es kann aber auch mit beliebigen Gegenständen Wind zur Grillkohle gefächert werden. (Achtung: keinen Spiritus verwenden!)



Richtige Hitze für echte Röstaromen

Der Grill sollte mindestens 240°C heiß sein! Eine Hand ca. 10 cm über den Rost halten. Wenn Sie die Hand bereits nach 2 sec. wegziehen müssen, ist die Hitze optimal. Eine Zone mit weniger Hitze kann nach dem Anbraten als Ruhezone genutzt werden.



Das richtige Grillwerkzeug

Benutzen Sie zum Wenden keine Gabel, sondern eine Zange, damit der Fleischsaft im Grillgut bleibt.

Grilltipps

Direktes Grillen

Ist die verbreitetste Art des Grillens, hierbei liegt das Grillgut direkt über der Kohle. Die trockene Wärmeinwirkung führt rasch zur Krustenbildung, so dass der Fleischsaft erhalten bleibt. Dies ist speziell für zartes Grillgut geeignet, das schnell gart (zum Beispiel Pute und Steaks).

Damit die Randschichten nicht austrocknen, wird das Grillgut mit Öl oder Fett bestrichen, wenn es nicht bereits mariniert ist.

Indirektes Grillen

Beim indirektem Grillen befindet sich die Kohle nur auf einem Teil des Grills, zum Beispiel nur auf einer Seite. Hierbei liegt das Grillgut über dem Bereich ohne Glut. Die indirekte Hitze bedingt eine längere Zubereitungszeit, das Grillgut wird dabei sehr gleichmäßig und schonend gegart (für dicke Stücken und ganze Hähnchen).

Kombination (Grill mit Ruhezone)

Eine Kombination aus beiden Verfahren stellt oftmals die ideale Lösung dar. So werden Steaks zuerst direkt gegrillt und anschließend zum Garziehen in den indirekten Bereich gebracht.

Bei Bratwurst wärmt man diese im indirekten Bereich vor und gibt dann im direkten Bereich die Farbe und Kruste.

Extratipp:



Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl erhitzen. Schon bei geringen Temperaturen nimmt das Öl die Kräuteraromen auf. Das so aromatisierte Öl kann kurz vor dem Servieren über das fertige Steak gegeben werden. Einfach himmlisch!



Grilltipps

Grillen wie die Profis

Außen kross, innen butterweich - so sollte es sein!

- ! Nehmen Sie Ihre Grillware 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur annimmt.
- ! Fettränder schützen vor Austrocknung und steigern den Geschmack. Wer nicht möchte, sollte diese erst nach dem Braten wegschneiden. Schneiden Sie den Fettrand kreuzweise ein, damit sich die Steaks nicht wellen. Besonders magere Stücke mit Speck umwickeln.
- ! Die Steaks zuerst 1-3 Minuten pro Seite direkt über der Hitze grillen, damit sich die Poren schließen und das Fleisch schön saftig bleibt. Gönnen Sie den Steaks dann einige Minuten Ruhe auf der kühleren, indirekten Seite des Grills, damit sich Fleischsaft und Temperatur im Steak verteilen.
- ! Dickere Steaks kurz vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden. Je kürzer die Fleischfaser, um so zarter der Genuss. Jetzt ist genau die richtige Zeit zum Würzen. Salz, Pfeffer und Kräuter schmelzen dahin und entwickeln ihr volles Aroma.

Der perfekte Garpunkt

Um den genauen Garpunkt zu ermitteln, empfiehlt sich die Verwendung eines Kernthermometers. Die gemessene Temperatur in der Mitte des dicksten Stückes gibt über den Garzustand eine genaue Auskunft.



Grilltipps

Rindersteaks auf den Punkt gegrillt!



english rare

innen roh, sonst rosa,
außen braune Kruste,
47-50°C Kerntemperatur
Steak drücken
-> Steak ist weich

medium

innen durchgehend rosa,
außen knusprige Kruste,
ca. 56°C Kerntemperatur
Steak drücken,
-> Steak hat Gegendruck

well done

durchgebraten,
> 70°C Kerntemperatur,
Steak drücken,
-> Steak ist fest

	Stärke in cm	medium		durch	
		min	Kerntemperatur	min	Kerntemperatur
Schweinesteak	2 cm	4-6	63-65°C	6-8	68-72°C
	3 cm	6-8		8-10	
Rindersteak	3 cm	6-8	56-58°C	10-12	68-70°C
	4 cm	8-10		14-15	
Lammkoteletts	2 cm	5-7	55-58°C	7-10	68-72°C
Putenbrust	2 cm			4-6	72-75°C
Hähnchenbrust				7-10	72-75°C
Spareribs (vorgegart)				6-8	

Steaks



BBQ "Sixty Six" Grillsteaks

Schweinekammscheiben in herzhaft würziger Marinade mit BBQ/Raucharoma-Note
(auch im Frischepack)

Kräuterbutter-Grillsteaks

Schweinekammscheiben mit Butter-Kräuternote, einem Hauch Knoblauch und Meersalz
(auch im Frischepack)



"Party" Grillsteaks

Schweinekammscheiben in würziger Marinade mit Senf, Speck, Zwiebeln, Lauch, echtem Bier und Meersalz
(auch im Frischepack)

Senf-Grillsteaks

Schweinekammscheiben in traditionell gewürzter Senf-Marinade
(auch im Frischepack)



Steaks



Grillsteak "Gyros"

Schweinekammscheiben in Marinade griechischer Art, mit Kräutern, Knoblauch und Meersalz



Grillsteak "Rasputin"

Schweinekammscheiben in Wodkamarinade mit erlesenen Kräutern, einer leichten Zwiebel/ Knoblauchnote, abgerundet mit einem Schuss Wodka (auch im Frische-Pack erhältlich)



Grillsteak Pomodoro

Schweinekammscheiben in fruchtiger Marinade mit Tomaten, geräucherter Paprika, Oregano, Zwiebel und leichter Knoblauchnote

Paprikamarinade mit spanischem Pfeffer

Schweinekammscheiben in pikant, würziger Paprikamarinade mit leichter Note von Spanischem Pfeffer



Sommerzeit = Grillzeit



Steaks



Holzfällersteak

marinierte Scheiben von der Schweineschulter, mit dem Blattknochen und einer typisch griechischen Geschmacksnote

Bauchgrillscheiben

"Das rustikale Steak" aus magerem Schweinebauch mit Knoblauch oder Pfeffernote



Schweinerückensteak

besonders mager, mit fruchtiger Tomatennote oder einer Marinade nach Wunsch



Schweinefiletmedaillon

Schweinefiletmedaillons pur oder in versch. Marinaden



Steaks



Rumpsteak "Texas"
vom Roastbeef, zartes,
naturgereiftes Rindersteak
in herzhafter Marinade mit Pfeffer,
Zwiebeln und Kräutern

Rinderhüftsteak "Western"
mager und naturgereift
in herzhafter Steakmarinade



Für Kenner:
Rib Eye Steak
aus der Hochrippe des Rinderrückens,
marmoriert und dadurch besonders zart,
pur oder mariniert



Das Zarte:
Rinderfiletsteak
das beste Stück vom Rind,
besonders zart, naturgereift,
in Kräutermarinade oder herz-
hafter Pfeffermarinade



Steaks

Putenfleisch aus artgerechter Haltung



Putensteak

in süß-würziger Marinade,
mit Knoblauch, Chili, Zwiebel und Honig
(auch im Frischepack)

Putensteak

in versch. Marinaden,
auch auf Wunsch



Putenkeulensteak

das dunkle, saftige
Fleisch der Pute,
herzhaft mariniert,
auf Vorbestellung



Steaks

Hähnchenbrust "Nach Grillhähnchenart"

in herzhafter Marinade mit
Grillhähnchengeschmack
(im Frischepack)



Hähnchenbrust "Saltimbocca"

mit Frischkäse gefüllt und
in Serranoschinken
gewickelt, mit Salbeiblatt



Grilltipp!

Halbe Hähnchenbrüste 8-10 min grillen, bis der Fleischsaft klar ist.
Wenn sie mariniert sind, trocknen sie nicht so schnell aus.
Geflügel sollte immer durchgebraten werden!



Hähnchenkeulenroulade

Hähnchenkeule ohne Knochen,
im Bauchspeckmantel nach
Grillhähnchenart gewürzt,
vorgegart



Dry Aged Beef

Die Königsklasse der Fleischreifung

Rinderrücken am Knochen trocken gereift

Dry Ager ist die hohe Kunst der Fleischveredlung und die traditionelle Methode, Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Die Trockenreifung von Rindfleisch (Dry Aging) kostet sehr viel Zeit, Mühe und hohen Aufwand.

Nur besonders marmorierte Rinder mit einer ausgeprägten und gleichmäßigen Fettschicht eignen sich hierfür. Das äußere Fett bildet einen natürlichen Schutzmantel, der verhindert, dass das Muskelfleisch frühzeitig oder zu stark austrocknet. Mindestens 6 Wochen dauert es in unseren klimatisierten Reifeschränken, den Rinderrücken zu höchstem Fleischgenuss heranreifen zu lassen.

Während das Fleisch ca. 30 % seines Frischgewichtes verliert, gewinnt es sein exklusives, nussiges Aroma.

Es wird nun zu besonders zarten und butterweichen Dry Aged Steaks geschnitten.

Die Vorbereitung:

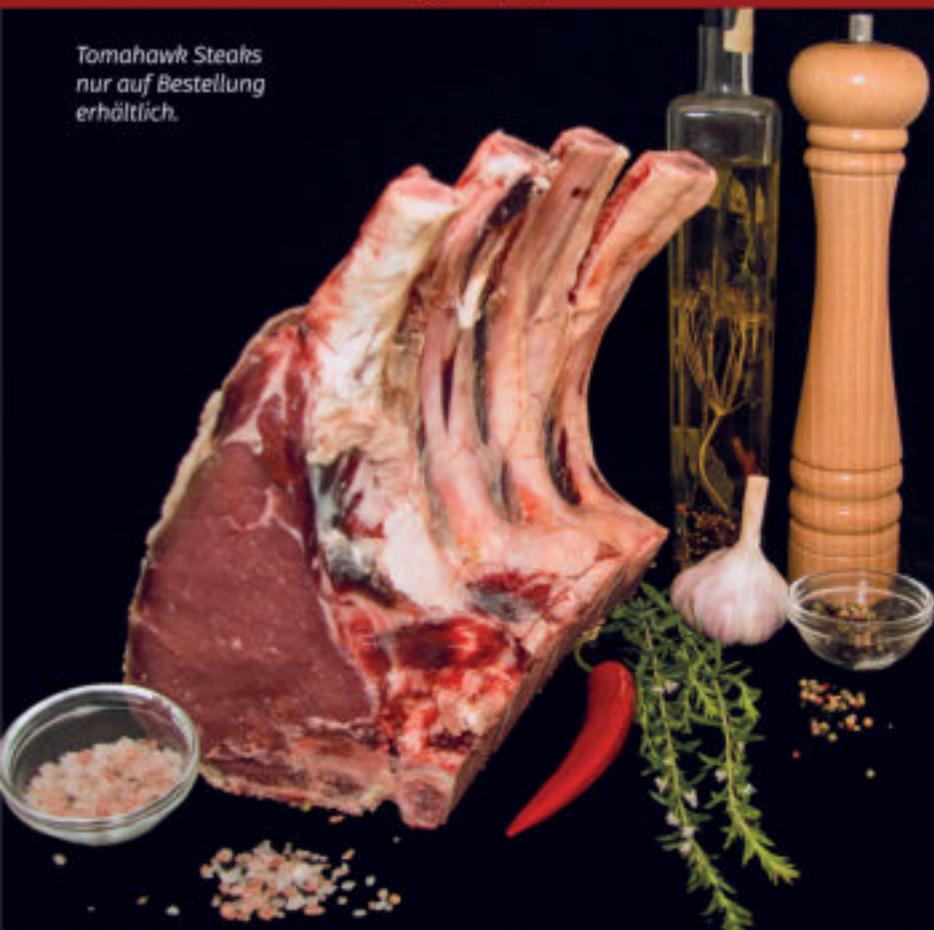
Wer sein perfektes Stück Dry Aged Beef gefunden hat, sollte es mindestens 30 bis 60 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen.

Ungefähr 15 Minuten vor dem großen Auftritt auf dem Grill, sorgt eine Prise grobes Salz (zum Beispiel Himalaya-Salz oder Fleur de Sel) für die richtige Würze. Außerdem kann das Fleisch mit etwas Öl eingepinselt werden.



Dry Aged Beef

Tomahawk Steaks
nur auf Bestellung
erhältlich.



Dry Aged Beef

Dry Aged Beef



Rumpsteak
aus dem Roastbeef
ca. 400-600 g



Tomahawk Steak
spezieller Zuschnitt
aus der Hochrippe mit
langem Rippenknochen
ca. 1kg
(nur auf Vorbestellung)



Rib Eye Steak
das exklusive Stück
der Hochrippe
ca. 400-600 g



Kerntemperatur

Sind die Kohlen durchgeglüht, wird das Fleisch bei starker Hitze von beiden Seiten kurz angebraten. Je nach Fleischgröße und gewünschtem Garpunkt zirka 1-4 Minuten pro Seite grillen. Wenn die gewünschte Bräunung und Temperatur erreicht ist, aus dem Hitzebereich nehmen und über indirekter Hitze nachgaren lassen. Ihre perfekte Garstufe erreichen Sie am besten bei Verwendung eines Kernthermometers (siehe Grilltipps S.7).

Dry Aged Beef

Gern nehmen wir auch Bestellungen entgegen!



T-Bone Steak

das mittlere Stück des Rinderrückens, mit Knochen, mit oder ohne Filetspitze
ca.600-700g

Côte de Boeuf Steak

vorderer Teil des Rinderrückens mit Knochen
ca. 600-700g



Porterhouse Steak

das Endstück des Rinderrückens, mit Knochen, mit Filet
ca.800-1200g



Tipp:



Wenn das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, sollte es mindestens 5 Minuten entspannen dürfen. Die Kerntemperatur steigt dabei idealer Weise ca. 2 Grad an. Vor dem Servieren wird das Fleisch aufgepepft, mit etwas Salz und je nach Geschmack mit Chili-Flocken und frischen Kräutern wie Rosmarin und Thymian.

Spezialitäten für Groß und Klein



Bratwurst

Tipp: Frische, rohe Bratwürste sollten am Tag des Kaufes oder am Folgetag genossen werden!



Lange Kerls

große frische Grillbratwurst mit angenehmer, abgerundeter Würze (wie das Original aus Thüringen)



Bratwurst "Nach Art des Hauses"

unser "Renner", nach traditioneller Rezeptur mit abgerundeter Würzung (auch im Frischepack)



Bratwurst "Mini"

die "Kleine" - mit traditioneller Würzung (im Frischepack)

Bratwurst



Mediterrane Bratwurst

mit Hirtenkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum

(im Frischepack)



Bärlauchbratwurst

die "Würzige", mit Bärlauch und würzigen Mittelmeerkräutern

(im Frischepack)



Käsebratwurst

"Für Käseliebhaber"

Bratwurst nach Hausmacher Art

(im Frischepack)



Roster

die würzige Bratwurst in zarter Eigenhaut

(im Frischepack)



Bratwurst



Putenbratwurst "Die Milde"
ausschließlich mit Putenfleisch
und Rapsöl
(im Frischepack)

Grillschnecken
frische Grillbratwurst
(mit aktueller Spezi-Griller
Wurstmasse gefüllt)
zu einer Schnecke gerollt,
im Saitling, immer ab
Donnerstag, nur auf Bestellung
(mind. 2 Tage im Voraus)



zum richtigen Grillen von Bratwurst

Gebührte Bratwurst: Beim Grillen öfter drehen, da sie schneller anbrennen können.

Rohe Bratwurst: Nicht direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill legen. Vorher immer etwas temperieren lassen. Legen Sie die Wurst immer auf eine Seite des Grills, wo gemäßigte Temperatur herrscht. Grillen Sie langsam, damit die Bratwurst nicht platzt. Ist die Wurst durch, gibt sie beim "Draufdrücken" nicht mehr nach. Geben Sie Ihr dann nur noch etwas Farbe.



Bratwurst

Frische Grillbratwurst "Spezial" - wöchentlich wechselnd!

immer ab Donnerstag

Biergriller

frische Grillbratwurst mit
Lausitzer Porter (Schwarzbier),
malzig-liebliche Note

15. 18. 21. 24.
27. 30. 33. 36.

Kadachs grobe Griller

die traditionelle frische
Grillbratwurst,
etwas gröber und
herzhaft im Geschmack

16. 19. 22. 25.
28. 31. 34. 37.

Gyros-Griller

frische Grillbratwurst mit
ausgewählten griechischen
Kräutern und Knoblauch,
würzig im Geschmack

17. 20. 23. 26.
29. 32. 35. 38.



Für Ihre nächste Grillparty!



Aufgespießt

Bitte beachten Sie, dass für Vorbestellungen bei Grillspießen eine Mindestbestellmenge von 3 Stück gilt.



Hirten-Fleisch-Spieß

Schweinekamm- oder Rücken, mit Hirtenkäse in Zucchinischnitten, mit Gemüse dekoriert und mediterran gewürzt



Zwiebelspieß

Schweinerücken mit Zwiebelstückchen, herzhaft mariniert



Tomate-Mozzarella-Spieß

Schweinerücken mit Mozzarella und Partytomate



Partyspieß

Schweinekamm oder -rücken, mit Grillkäse und Gemüse

Grillspezialitäten



Spargelröllchen

Schweinerücken mit grünem Spargel, Edamer Käse, und Kochschinken, in herzhafter Marinade



Souflaki Spieß

aus einem speziellen Fleischteil des Schweinerückens geschnitten, herzhaft typisch griechisch mariniert



Schweinefiletspieß "Balkan"

Schweinefilet mit Paprika und Zucchini, herzhaft mariniert, mit 2 oder 3 Medaillons



Schweinefiletspieß "Country"

zarte Schweinemedallions in Bauchspeck gehüllt, mit Zwiebel am Spieß und herzhafter Marinade, mit 2 oder 3 Medaillons

Grillspezialitäten



Fleischspieß "Schaschlik"

Schweinekamm mit Gurke, Zwiebel und Speck, gewürzt



Fleischspieß "Adria"

Schweinekamm mit Paprika und Zucchini, herzhafte mariniert



Fleischspieß "Olymp"

Schweinerücken mit Oliven, Partytomate, Zwiebel und Basilikum, mit mediterran würziger Note



Fleischspieß "Gärtnerin"

Schweinerücken mit gegarter Kartoffel und Bohnen im Bauchspeckmantel, mit Senf-Meerrettich-Marinade

Grillspezialitäten



Hirtentaschen

Schweinelachs gefüllt mit Hirtenkäse, getrockneter Tomate und etwas milder Pepperoni, mediterran gewürzt

Grillbauchspieß

Schweinebauch am Spieß, mit Gemüse dekoriert und pikant gewürzt



Französische Taschen

Schweinelachs gefüllt mit Camembert, Champignons und Kräuterbutter, herzhaft mariniert



Griechische Taschen

Schweinelachs gefüllt mit Tzatziki und Weißkraut, mit Gyrosmarinade



Grillspezialitäten



Grillfackel

um einen Holzspieß gewickelte Schweinebauchstreifen in einer herzhaften Marinade



Tipp:

Richtig knusprig grillen!

Grillzopf

geflochtene Schweinelähsstreifen in Kräuterbuttermarinade



Für unsere Kids:

Bratwurstspieß "Pfiffikus"

Bratwurst und Hackbällchen mit Gewürzgurke und Tomate garniert



Spareribs

marinierte Kotelettrippchen in süß-würziger Barbecue Marinade (im Frischepack)



Grillspezialitäten

Fleischherkunft *Jungbulle / Kalbfleisch:*

Agrofarm Goßmar eG (Brandenburg),
aus Weidehaltung



Rinderfiletmedallions-Spieß
im Speckmantel, mit Gemüse
dekoriert, herzhaft gewürzt



Rindfleisch-Grillspieß
Roastbeef oder Hüfte mit
Gemüse am Spieß, herzhaft
mariniert



Rinderfiletspieß
Rinderfiletwürfel
mit Gemüse in würziger
Marinade



Grillen ist Genuss pur!

Grillspezialitäten



Putenspieß "Hawaii"

zartes Putenfleisch mit Ananas,
in fruchtig würziger Marinade



Putenspieß "Mediterran"

mild gewürzte Putenbrust
mit mediterranem Gemüse



Putenbrusttasche "Mozzarella"

mit Tomate und Mozzarella
gefüllt

Grillspezialitäten



Hähnchenspieß "Puszta"

Hähnchenbrust in herzhafter Marinade mit Paprika am Spieß

Hähnchenspieß "Exotic"

Hähnchenbrust mit Ananas, Pfirsich und Cocos-Curry-Marinade



Hähnchenbrustfilet am Spieß

Hähnchenbrust mit Obst am Spieß und fruchtig-würziger Marinade, die kleine Portion Hähnchen



Grillspezialitäten

Es können nicht immer alle Produkte vorrätig sein. Besonders bei Lamm- und Hähnchenprodukten sollte mind. 1 Woche vorher bestellt werden.

Lammrückenzopf "Kreta"

vom Lammrücken, mit Olive und Rosmarin, herzhaft mariniert



Lammchops

Lammkotelettscheiben mit Knochen und einer Marinade mit leichter Knoblauchnote



Kadachs Grillkäse

mit Edamer Käse, Sahne und Kräutern verfeinert, hausgemacht

Grillspezialitäten



Zucchini-Hackfleischspieß

gewürztes Hackfleisch
in Zucchini gerollt

Cevapcici

Griechische Hackfleisch-
spezialität am Spieß



Schinkenröllchenspieß

mit gewürztem Hackfleisch,
Schinken, Zwiebel
oder Paprika



Frühstücksröllchen

gewürztes Hackfleisch
im Schinkenröllchen



Grillspezialitäten

Bifteki

gewürztes Hackfleisch nach griechischer Art, mit Fetakäse



Burger Patty

mageres Rindfleisch gewolft, vom südbrandenburger Jungbullen mit Salz und Pfeffer gewürzt (gerne vorbestellen), **frisch oder tiefgekühlt erhältlich**



Burgerliebe - zum Selbstmachen

NUR im Kadach Genusswerk erhältlich!

Alle Burger-Bestandteile praktisch portioniert in einer Tüte!

Zur Auswahl stehen;

Kadach-Burger, Cheesburger & Baconburger

>Mindestabnahme 2 Burger

>ab 6 Burgern gibt es 10% Rabatt



mit Hackfleisch

Special Cuts vom Rind

Wer mal etwas Besonderes probieren will! (aus unserem Tasting-Programm)



Flanksteak

aus den Rinderbauchmuskeln, lange Fleischfasern, flaches Steak zum Grillen oder Kurzbraten, kerniger Fleischgeschmack

Nur auf Vorbestellung:

Moscow Cut

spezieller, magerer Zuschnitt aus dem Rinderfilet, wird im Ganzen zubereitet, anbraten und im Ofen fertig garen, dann aufschneiden (besonders zart)



Smoked Beefribs

Spareribs vom Rind, werden bei uns vorgewürzt, geräuchert und vorgegart, erhältlich im Kochbeutel

Beefhammer
Wade vom Rind, bei richtiger Zubereitung wird das Fleisch weich wie Butter (Vorbestellzeit mind. 7 Tage, nur roh erhältlich)



Special Cuts vom Schwein

Zur Sicherheit bitte besser in Ihrer Filiale vorbestellen! Alle Cuts sind im Frische-Pack.



Spidersteak

aus der Keule, leichte Fettauflage schmilzt komplett, es ist besonders zart

Breast-Meat-Steak

liegt zwischen Nackenpartie und dem Bug, Fleisch ist langfaserig und hat ein schönes Fleischaroma, ideal zum Kurzbraten & Grillen



Cuscino

aus der Schweineschulter, sehr zart und saftig, ideal zum Kurzbraten und Grillen

Secreto

geheimes Filet, versteckter Muskel im Rückenbereich, fein marmoriert und das Fett löst sich komplett auf beim Braten



Dry Aged Kotelett vom Duroc-Strohschwein

mindestens 3 Wochen gereift in unserer Salzkammer, besonders zart im Vergleich zu normalem Kotelett

Grillspezialitäten



Kadachs Kräuterbutter

mit Dill, Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, ein bisschen Senf und Knoblauchnote (in unseren Filialen erhältlich)

Gemüse-Grillspieß

mit Sommergemüse und leicht gewürzter Kartoffel



Grillgemüse

mit Hirtenkäse und Kräuterbutter, mariniert (in grillfertiger Assiette)



Tzatziki

mit Zwiebel, Knoblauch und Kräutern



Grillkartoffeln mit Kräuterquarkdip

Zutaten:

250g Quark, 100g Creme fraiche, 1 TL Agavendicksaft, 2 EL Schnittlauch, 2 EL Petersilie, 2 EL Kerne, 1 kl. Zwiebel, 1 Frühlingszwiebel, 1 Zehe Knoblauch, alles fein gehackt, Salz und Pfeffer nach Belieben



Beilagentipps

Beilagen, die das Grillvergnügen komplettieren!

Auswahl aus unseren hausgemachten Salaten:



Kartoffelsalat "Lausitzer Art"

mit Lyonerwürfeln, Gewürzgurke, Zwiebel und Kräutern



Nudelsalat

mit Kadachs Fleischsalat, Spreewälder Gewürzgurke, und grüner Gurke



Bohnensalat mit Gurke

mit grünen Bohnen, grüner Gurke, Dill, Zwiebel in Essig-Öl-Marinade



Gurkensalat

grüne Gurke in Scheiben mit Dilldressing



Coleslaw

Weißkraut-Möhrensalat mit Mayonnaise und Balsamico-Öl-Dressing, typisch amerikanisch

Beilagentipps

Antipasti für jeden Geschmack



Peppadews
gefüllt mit Frischkäse



Oliven-Pepper-Mix
mit Hirtenkäse
und süß-würzigen
Minipeperoni



Oliven-Mix
grüne und schwarze
Oliven in Kräuter-
Knoblauch-Öl



Spieße „Toscana“
mit Oliven, Peppadews
und Mozzarella

Steak-Tastings

Steak-Tastings im

Kadach 
GENUSSWERK

mit Fleischsommelier Per Kadach & Team

-  Rindfleisch-Tasting mit Rinder-Cuts & Dry Aged Beef
-  Special-Tasting mit Special Cuts von Rind, Schwein, Lamm oder Pute & Dry Aged Produkte
-  mit Schauerlegung
-  Zubereitung mit Grill, Beefer, Pfanne & Ofen
-  alles genießen mit Beilagen, Gemüse & Dessert

Informieren Sie sich auch auf unserer Website!

Karten können im Genusswerk und in unserem Online-Shop gekauft oder in den Filialen und per E-Mail vorbestellt werden.

Achtung: Teilnehmerzahl begrenzt!



SPREMBERG

Kadach Genusswerk Spremberg - Tel.: 03563/ 5940040
Georgenstraße Spremberg - Tel.: 03563/ 600112

COTTBUS

Kaufland Südeck - Tel.: 0355/ 5296821
Cottbus Center Nord - Tel.: 0355/ 86696200

WEISSWASSER

Südpassage - Tel.: 03576/ 2183988



Neudorfer Weg 8 - 03130 Spremberg
Tel.: 03563 / 3954-0
www.fleischerei-kadach.de

Unsere Filialen