



RedLine Kalifornien BBQ Seasoning sonnig, frisch & voll sommerlicher Aromen

RedLine California bringt die Leichtigkeit der Westküste auf deinen Teller. Mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronenschale und Koriander verleiht die Mischung Fisch, Geflügel, Gemüse und leichte Gerichte einen frischen, aromatischen Geschmack – mediterran-sonnig und unkompliziert.



Fleisch California Chicken gegrillt mit Orangen-Couscous & Kürbis

Hähnchenbrust mariniert mit **RedLine California**, gegrillt, dazu Orangen-Couscous-Salat mit geröstetem Kürbis und frischem Salbei, serviert mit einer leichten Zitronen-Joghurt-Sauce – aromatisch, frisch und sonnig.



Fisch Garnelen San Diego Style Fenchel & Zitronen-Basilikum-Butter

Garnelen mit **RedLine California**, dazu sautierter Fenchel und Kefen, begleitet von einer Zitronen-Basilikum-Butter-Sauce – leicht, aromatisch und sommerlich.



Veggie Kohlrabi-Kürbis-Ragout Napa Valley Style Trauben & Mandeln

Geschmorter Kohlrabi mit Kürbis und Trauben, verfeinert mit **RedLine California**, serviert mit einer Paprika-Rahmsauce und gerösteten Mandeln – Gemüse als Hauptakteur, frisch, aromatisch und sommerlich-leicht.



Lokale Zutaten - Global inspiriert Felchenfilets California Style Steinpilze, Rucola & Ingwer-Tomaten

Felchenfilets kurz angebraten, anschließend mit Steinpilzen und frischem Rucola kombiniert, aromatisiert mit **RedLine California**, serviert mit einer leichten Ingwer-Tomaten-Vinaigrette – lokal, frisch und mediterran inspiriert.



Weekend Special Heilbutt California Süßkartoffel-Püree & Zitronen- Rucola-Sauce

Heilbutt gebraten mit **RedLine California**, serviert auf cremigem Süßkartoffel-Püree, begleitet von einer Zitronen-Rucola-Sauce – edel, aromatisch und ein Highlight für das Weekend-Menü.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Speisesalz mit Jod 31%
Tomaten, Paprika rot
Paprika grün, Pfeffer
Rohrzucker 6%, Karotten
Pastinaken, Gewürze
Senf 0.1%



Zum Shop