

ZUM APERITIF

Kalamata Oliven Orangen-Salbei-Honig.....	5,0
Gegrillte Pimientos Australian Murray River Salt.....	4,9
Pork Rinds ^{sf,se} Knusprige Schweineschwarte Pikante Gewürzmischung hausgemachte BBQ Sauce....	5,5
Hausgemachter Wagyu-Rinderschmalz Speck Petersilie Röstzwiebeln Schwarzbrot.....	4,5

VORSPEISEN & SALATE

Beef Tea ^{se} kräftige Rinderbrühe Wagyu Tafelspitz Gemüse Brunoise.....	6,9
Gesmokte Kartoffelsuppe ^{se,g} Baconcrunch Kräuteröl Röstbrot.....	7,9
Caprese ^m Gesmokter Mozzarella Tomate Basilikumpesto.....	7,9
Pulled Pork im Glas ^{se, sf, g} Mashed Potatoes Whiskey Beans.....	7,9
Robbespierre ^{se, m} auf dem heißen Salzstein Hereford Filet Trüffelöl Blattsalate.....	14,9
Caesar Salad ^{g, f,m,e} Blattsalat Parmesan Croutons Sardellen-Kapern-Dressing.....	7,9
On Top: gegrillte Perlhuhnbrust.....	+ 8,0
Feldsalat ^{m, sf} Apfel Gesmokte Rote Bete Mönchskäse Himbeerdressing.....	9,9
Herbstsalat ^{n,ss,g,sf} Saisongemüse & Obst Croutons Balsamdressing.....	6,9
On Top: Geräucherte Entenbrust.....	+ 5,0
oder	
Gebratene Kräutersaitlinge.....	+4,0

BEEF STEAKS



“1788“ Australian Black Angus Rib Eye

Das Rib Eye aus der australischen Premiumlinie von “1788“ ist besonders saftig und zart. Ganzjährige Weidehaltung und ein spezielles Getreidefutter über 200 Tage geben dem Rib Eye eine feine Marmorierung und vollen Fleischgeschmack.

Da das Rib Eye gleich mehrere unterschiedliche Muskelstränge vereint, hat das Steak eine spannende Textur.

250g ... 34,9 | 350g ... 42,9

Irish Hereford Rinderfilet

Rinderfilet von der grünen Insel: DAS Filet vom irischen Rind für Fleischfans. Das saftige Gras Irlands und die besten genetischen Voraussetzungen der Hereford Rinder spiegeln sich im Fleisch wider: das Fleisch ist superzart und saftig.

200g ... 34,9 | 300g ... 44,9

Beilagen (1 zur Wahl, jede weitere 3,90€)

Kartoffel-Wasabistampf^{g, m} | Chili-Cheese-Fries^m | Beilagensalatⁿ | Süßkartoffelpommes^g | Skin On Fries^g

Hausgemachte Butter & Saucen (1 zur Wahl, jede weitere 1,50€)

BBQ Sauce | Asia BBQ^{sj, g} | Curry-Minz Dip | Chimmichurri | Rauchsaltbutter

POULTRY (GEFLÜGEL)

Tandoori Perlhuhnbrust^{se, sj, sf, g} | Orientalischer Gemüse Couscous | Minze | Cranberries | Thymianjus

220g ... 24,9

AUS DEM BIG CHIEF SMOKER

Wir rubben das Fleisch mit unserem geheimen BBQ BAR Rub und lassen es 20 Stunden marinieren, danach kommt es nach alter amerikanischer Tradition in unsere Smoker die mit Buchenholz befeuert werden. Dort garen wir „low& slow“ bei ca 120 °C bis zu 18 Stunden und erhalten den einzigartigen Rauchgeschmack... Enjoy!

Spare Ribs – „BBQ Bar Classic“ oder „Asian Style“ 15,9

Schälrippchen vom Schwein mit fruchtiger Wood Smoke Glace **oder** Koriander-Chilli-Glace | Süßkartoffelfries | Coleslaw

„Irish Hereford“ Back Ribs^{se, sf} 18,9

Hierzulande noch eher unbekannt... einfach probieren – Beef Ribs Deluxe | Süßkartoffelfries | Coleslaw

Pulled Pork Burger^{g, se, sf} 12,9

Sanft gesmokter & gepullter Schweinerücken im Brioche Bun – BBQ's Finest | Süßkartoffelfries | Coleslaw

Chicken Hax'n^{sf, se, ss} 14,9

Hähnchen-Unterkeulen glaciert mit Ahorn-Sesam-Marinade | Süßkartoffelfries | Coleslaw

Wagyu Brisket^{sf, se} 22,9

Rinderbrust von US Wagyu Rindern (**Dan Morgan Ranch/ Texas**) – 18h sanft gesmoked | Süßkartoffelfries | Coleslaw

Smoker Planke (ab 2 Personen)^{se, sf, ss} 19,9 (pro Person)

Für alle Unentschlossenen... BBQ Bar Spare Ribs | Chicken Haxen | Pulled Pork Burger | Süßkartoffelfries | Coleslaw

Smoker Planke Deluxe (ab 2 Personen)^{se, sf, ss} 25,9 (pro Person)

„3 aus 5“ – eure persönliche BBQ Party zum selbst zusammenstellen | Süßkartoffelfries | Coleslaw

BURGER



Blue Burger^{m, g, ss, e, sf} | Blue Cheese | Feigenchutney | Onion Rings | Dijonsenf-Mayo | Salat..... 15,9

Niedernburger^{m, g, ss, e, sf} | Gouda | Röstzwiebeln | Jalapeños | BBQ-Soße | Salat 14,9

Zu beiden Burgern servieren wir Süßkartoffelfries & Coleslaw

VEGAN Pulled Jackfruit^{g, ss, sf, n} | Quinoa | Salat | BBQ-Soße | Salat 14,9

FÜR DIE KLEINEN

Falafelbällchen^{m, n, g, ss, sf} | Curry-Minz-Dip | kleiner Salat 6,9

Crazy Chicken^g | Potatowedges 5,9

Mini Schnitzel^g | Pommes 5,9

SAUCEN & BUTTER

Alle Hausgemacht und frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern

IDEAL ZU UNSEREN FRIES

Barbecuesauce^{sf} | Fruchtig pikant

Curry-Minz-Dip^m | Auf Crème Fraîche-Basis

Asia BBQ^{si,g} | auf Soja Basis mit Koriander & Chili

IDEAL ZU UNSEREN STEAKS

Chimmichurri | Argentinische Salsa mit frischen Kräutern

Rauchsalz-Butter^m | Mit Salish-Alderwood Smoked Sea Salt von Ingo Holland

PRO PORTION 1,50€

DESSERT

Triple Choc Brownie^{m, e, g} | Cassis-Sorbet | Fruchtmark 7,9

Panna Cotta^m | Bourbon Vanille | Blaubeer Chutney | Zimtkrokant-Eis..... 7,5

VEGAN Wild Berry Nut Pie^{s,n} | Waldbeeren | Basilikum | Karamellisierte Walnüsse | Zitronensorbet..... 7,0

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- g = Glutenhaltiges Getreide/ containig gluten
- k = Krebstiere/ shellfish
- e = Eier/ egg
- f = Fisch/ fish
- er = Erdnüsse/ peanut
- s = Sojabohnen/ soja beans, m = Milch/ milk
- n = Schalenfrüchte/ nuts
- se = Sellerie/ sellerie
- sf = Senf/ mustard
- ss = Sesamsamen/ sesamseeds
- l = Lupinen/ lupins
- w = Weichtiere/ shails
- sch = Schwefeldioxid und Sulfite/ sulfurdioxide and sulfites
- 7 = mit Phosphat