

## VORSPEISEN

<b>Tapenade</b>   Tomaten halbtrocknet   Oliven   Petersilie   Geröstetes Ciabatta.....	5,5
<b>Gegrillte Pimientos</b>   Pakistanisches rosa Kristallsalz.....	4,9
<b>Caprese<sup>m</sup></b>   Gesmokter Mozzarella   Tomate   Basilikumpesto.....	7,9
<b>Pulled Pork im Glas<sup>se, sf,</sup></b>   Mashed Sweet Potatoes   Whiskey Beans.....	8,9

## SALATE

<b>Bunter Salat<sup>n,ss,g,sf</sup></b>   Saisongemüse & Obst   Croutons   Balsam dressing.....	7,9
<b>Caesar Salat<sup>g, f,m,e</sup></b>   Romanasalat   Parmesan   Croutons   Sardellen   Kapern   Caesardressing.....	8,9

### Wahlweise On Top:

Gegrillte Tandoori Perlhuhnbrust<sup>sf</sup>..... + 8,0

Gratinierter Ziegenkäse<sup>m</sup>..... + 6,0

Kleines Rumpsteak – Medium..... + 10,0

Eingelegter Garnelenspieß<sup>g</sup> | Knobi & Zitrone... + 7,0

# PRIME BEEF STEAKS

fein abgeschmeckt mit pakistanischem Kristallsalz und "Sieben" Pfeffer von Ingo Holland



## CREEKSTONE FARMS – US PRIME STRIP LOIN

Geschmackserlebnis par excellence! Das weltweit prämierte Black Angus Rind wird durch fürsorgliche Pflege und viel Bewegung in Arkansas City, Kansas gezüchtet. Große Weideflächen, perfektes Klima und eine Zufütterung von Mais für mindestens 140 Tage, verleihen diesem Fleisch das Gütesiegel US PRIME.

**250g\* ... 36,9 | 350g\* ... 49,9**

## IRISH HEREFORD FLANKSTEAK

Flank Steak – ein Fleisch Cut, der in Deutschland kaum bekannt ist, in den USA aber zu jedem zünftigen BBQ gehört – das bekannteste Steak in den USA. Es stammt aus dem Bauchlappen – Dünung – und wird auch als Flankensteak, Hose oder Bavette de Flanchet bezeichnet. Das Flank Steak ist mager aber trotzdem geschmacksintensiv.

**200g\* ... 19,9 | 300g\* ... 24,9**

**Beilagen:** 1 zur Wahl, jede weitere 3,9

Beilagensalat<sup>n,gsf</sup> | Süßkartoffelfries<sup>g</sup> | Skin On Fries<sup>g</sup> | Ruculasalat mit Schmortomaten und Parmesan<sup>m,sf</sup>

**Hausgemachte Butter & Saucen:** 1 zur Wahl, jede weitere 1,5

BBQ Sauce | Asia BBQ<sup>sj,g</sup> | Curry-Minz Dip | Chimmichurri | Rauchsalzbutter | Frankfurter Grüne Butter

\*alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware

# 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!

## **Pulled Pork Burger**<sup>g, se, sf</sup> |

Gepullter Schweinenacken – BBQ's Finest | Salat | BBQ Sauce | Süßkartoffelfries | Coleslaw.....12,9

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

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

## **„Irish Hereford“ Beef Ribs**<sup>se, sf</sup> ..... 18,9

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

## **Chicken Hax'n**<sup>sf, se, ss</sup> ..... 14,9

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

## **Smoker Planke (ab 2 Personen)**<sup>se, sf, ss</sup> ..... 19,9 (pro Person)

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

## **Smoker Planke Deluxe (ab 2 Personen)**<sup>se, sf, ss</sup> ..... 26,9 (pro Person)

eure persönliche BBQ Party – von Allem etwas | Süßkartoffelfries | Coleslaw

## BURGER

### **Blue Burger**<sup>m, g, ss, e, sf</sup> |

200g Beef | Blue Cheese | Feigenchutney | Onion Rings | Dijonsenf-Mayo | Salat .....15,9

### **Niedernburger**<sup>m, g, ss, e, sf</sup> |

200g Beef | Cheddar | Röstzwiebeln | Jalapeños | BBQ-Soße | Salat ..... 14,9

### **Black Tokyo Burger**<sup>m, g, ss, e, sf</sup> |

200g Beef | Mango-Salsa | Wasabi-Majo | Sprossen.....15,5

### **Pulled Pork Burger**<sup>g, se, sf</sup> |

Gepullter Schweinenacken – BBQ's Finest | Salat | BBQ Sauce | Coleslaw .....12,9

Zu allen Burgern servieren wir Süßkartoffelfries

## VEGETARISCH

### **Orientalischer Gemüse Couscos**

Falafelbällchen | Cranberries | Curry-Minz-Creme<sup>m</sup> ..... 12,9

## FÜR DIE KLEINEN

<b>Falafelbällchen</b> <sup>m, n, g, ss, sf</sup>   Curry-Minz-Dip   kleiner Salat .....	6,9
<b>Crazy Chicken</b> <sup>g</sup>   Potatowedges .....	5,9
<b>Mini Schnitzel</b> <sup>g, e</sup>   Skin On Fries .....	5,9

## SAUCEN & BUTTER

Alle hausgemacht und frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern

### IDEAL ZU UNSEREN FRIES

**Barbecuesauce**<sup>sf</sup> | Fruchtig pikant

**Curry-Minz-Dip**<sup>m</sup> | Auf Crème Fraîche-Basis

**Asia BBQ**<sup>sj, g, ss</sup> | auf Soja Basis mit Chili und Sesam

### IDEAL ZU UNSEREN STEAKS

**Chimmichurri** | Argentinische Salsa mit frischen Kräutern

**Rauchsalz-Butter**<sup>m</sup> | Mit Salish-Alderwood Smoked Sea Salt von Ingo Holland

**Frankfurter Grie Budder**<sup>m</sup> | Mit 7 frischen Kräutern

PRO PORTION 1,50€

# DESSERT

**Triple Choc Brownie<sup>m,e,g</sup>** | derbe saftig | Cassis-Sorbet | Fruchtmarm..... 7,9

**Ferni – Afghanischer Pudding<sup>m</sup>** | Kardamon | Pistazie | Zimtkrokant-Eis..... 7,5

## 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

DA WAR JA NOCH WAS... ☺

Alle Preise verstehen sich in € und inkl. 19% gesetzlicher MwSt.

Das Team der BBQ Bar wünscht euch einen guten Appetit und einen tollen Abend auf dem Sonnendeck.