



## VORSPEISEN

**Hummus**<sup>l,ss,g</sup> (VEGAN)..... 5,5

von gesmokter Kichererbse | Minze | Olivenöl | Orientalisches Fladenbrot

**Ziegenkäse Creme Brulee**<sup>m,e,g</sup> ..... 7,9

Tomaten-Zwiebel-Rosmarinmarmelade | Röstbrot

**Pulled Salmon Sandwich**<sup>f,m,g,se,sf,ss</sup> (Lachsfilet aus unserem Smoker)..... 10,9

Gurke | Meerrettichcrème | Tramezzino | Salatbouquet

**Borschtsch**<sup>m,se,sf</sup> (Slawische Rote-Bete-Suppe)..... 7,5

Kalbstaftelspitzwürfel | Kartoffeln | Schmand | Frische Kräuter

## SALAT

**Melange von saisonalen Salaten**<sup>sf,n,m,g,ss</sup> ..... 12,5

Gerösteter Parmaschinken | Gemüse | Obst | Nüsse | Granatapfel-Balsam dressing

**Beilagensalat**<sup>sf,n,m,g,ss</sup> ..... 3,9



## FRISCH VOM GRILL

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



### US BLACK ANGUS - FLAT IRON STEAK

Als Flat Iron Steak wird ein Top Blade Roast bezeichnet, bei dem die innen liegende Sehne entfernt wurde. Es wird aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten. Es handelt sich um einen relativ modernen Zuschnitt, der erst Anfang 2000 entdeckt wurde.

Nach dem Entfernen der Sehne erinnert die Optik der Steaks in etwa an ein altmodisches Bügeleisen, daher die Bezeichnung Flat Iron (engl., Bügeleisen). Flat Iron Steaks sind relativ dünn und haben daher nur eine kurze Bratzeit. In Punkto Zartheit sorgt dieser Special Cut aus der Rinderschulter für absolute Geschmacksexplosionen. Durch die hohe Marmorierung bleibt das Steak auch nach dem Braten herrlich saftig.

200g\* ... 27,9 | 250g\* ... 32,9 | 300g\* ... 37,9

### TANDOORI PERLUHUN

Das Perlhuhn stammt ursprünglich aus Afrika, wo es in Savannen und Wäldern lebt. Sie haben gewöhnlich ein dunkles Federkleid mit weißen Punkten, welche namensgebend für die Rasse sind. In der Zucht im französischen Hinterland können die Tiere den ganzen Tag im Freien verbringen und zwischen Bäumen, Sträuchern und Gräsern umherstreifen oder sich nach Belieben in einer „Marensine“ zurückziehen. Bevor dieses hervorragende Fleisch auf den Grill kommt marinieren wir es mit unserer geheimen Tandoori Marinade und geben ihm noch mehr Geschmack.

Ca. 220g\* ... 22,9

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

Beilagensalat<sup>sf,m,g,ss</sup> | Süßkartoffelfries<sup>g</sup> | Skin On Fries | Potato Wedges<sup>g</sup> | Kürbis-Orangen-Ragout

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

Rauchsalzbutter<sup>m</sup> | Frankfurter Grüne Butter<sup>m</sup> | Tomaten-Kapern-Butter<sup>m</sup>

BBQ Sauce<sup>sf,sc</sup> | Asia BBQ<sup>sc,sc,ss</sup> | Curry-Minz-Dip<sup>m</sup> | Chimmichurri | Chipotle Cream<sup>m</sup> (aus

hausgeräucherten Jalapenos)

\*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)..... 12,9  
Brioche Bun | Salat | BBQ Sauce | Süßkartoffelfries | Coleslaw

**Spare Ribs**<sup>sf, se, g</sup> (Schälrippchen vom Schwein – BBQ Bar Classic oder Asian Style)..... 15,9  
Süßkartoffelfries | Coleslaw | Fruchttige Woodsmoke Glace oder Asian BBQ Glace

**"Irish Hereford" Beef Ribs**<sup>g, se, sf</sup> ..... 18,9  
Hierzulande noch eher unbekannt... einfach probieren – Beef Ribs Deluxe  
Süßkartoffelfries | Coleslaw

**Smoker Planke (ab 2 Personen)**<sup>sf, se, g</sup> ..... 19,9 (pro Person)  
Eure persönliche BBQ Party – Alle 3 Spezialitäten mit Beilagen auf einem Brett

## GESCHMORT AUS DEM DUTCH OVEN

**Marokkanisches Rinderragout**<sup>m, se, sf, n</sup> (Beef aus der Schulter vom Black Angus Rind)..... 19,9  
Gemüse-CousCous | Traubenchutney | Curry-Minzcreme



## BURGER



**Niedernburger**<sup>m, g, ss, e, sf</sup> ..... 14,9

200g Beef | Cheddar | rote Zwiebelmarmelade | Jalapeños | BBQ-Soße | Salat | Brioche Bun

**Blue Burger**<sup>m, g, ss, e, sf</sup> ..... 15,9

200g Beef | Blue Cheese | Onion Rings | Birnenkompott | Dijon-Mayo | Salat | Brioche Bun

## VEGAN

**Pulled Jackfruit Burger**<sup>g, se, sf</sup> (Das Pulled Pork für Veganer - Jackfruit ist eine tropische Baumfrucht)..... 14,9

Quinoa | veganes Bun | BBQ Sauce | Salat

## VEGETARISCH

**Bulgur Chili Burrito**<sup>g, sf, se, lc</sup> ..... 13,9

Weizentortilla | Mais | Bohnen | Cheddar | Guacamole

Zu allen Burgern/Burrito servieren wir Süßkartoffel Fries & 1 hausgemachte Sauce nach Wahl

BBQ Sauce<sup>se, sf</sup> | Asia BBQ<sup>se, sf, s, ss</sup> | Curry-Minz Dip<sup>m</sup> | Chimmichurri | Chipotle Cream<sup>m, sf, ac</sup>



## FÜR DIE KLEINEN

**Cheeseburger**<sup>m,se,g,ss</sup> ..... 7,5

130g Beef | Cheddar | Ketchup | Salat | Sesam Bun | Skin On Fries

**Crazy Chicken**<sup>g,e,se,m</sup> ..... 6,9

Potato Wedges

**Mini Schnitzel**<sup>g,e,se,m</sup> ..... 5,9

Skin On Fries

## DESSERT

**Frittierte Eiskrapfen**<sup>m,e,g,n</sup> ..... 6,9

Bourbon Vanilleeis | Gesüsste Rotweinpflaumen

**Triple Choc Brownie**<sup>m,e,g,n</sup> (Unser Klassiker/derbe saftig) ..... 7,9

Citrus-Sorbet | Waldbeerensauce



## 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.