

BBQ FRIDAY

680 **Pulled Pork**

sanft geschmorter Schweinenacken mit hausgemachten Rub - dazu Steakpommes und Cole Slaw 12,80 €

681 **Spareribs**

aus dem Smoker mit hausgemachter Glasur mariniert, dazu Steakpommes und Cole Slaw 13,80 €

682 **Briked Beef**

langsam gegarte Rinderbrust mit Kartoffelstampf, baked beans, karamellisierten Pfannenzwiebeln und pikanter Sauce 13,40 €

683 **The mixed plate**

1/2 Spareribs und pulled pork, baked beans, dazu Steakpommes und Cole Slaw 13,60 €

684 **„Simply the Best“ Hochrippe 1.200 gr.**

von der Allgäuer Färse, 8 Stunden im Smoker bei niedriger Temperatur gegart, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 89,90 €

685 **Smoked Sausages**

zwei mittelgrobe Bratwürstchen im Smoker gegart, mit einem feurigen Mais-Kidney-Bohnen-Ragout und Bratkartoffeln 11,90 €

686 **Smoked Salmon**

im Smoker gegarter Lachs mit Limetten gespickt, dazu Marktgemüse, Dip und Rosmarinkartoffeln 16,50 €

687 **Pork-Wrapped with bacon**

Schweinelende im Speckmantel aus dem Smoker, mit Rotwein-Schalotten-Sauce und Süßkartoffeln 15,50 €

688 **Chickenbreast**

zartes Hähnchenbrustfilet mit Cashew-Senf-Kräuterkruste, dazu warmen Curry-Ananas-Dip, Rosmarinkartoffeln 13,90 €