

SMOKED PRODUCT

NATURALLY HARDWOOD SMOKED

SMOKED BEEF BRISKET SALAD

Gesmokte Rinderbrust auf Salat in Taco Schale

10,50

BEEF BRISKET BURGER

Gesmokte Rinderbrust mit Rucola, Honig-Senf-Balsamico Sauce und Parmesan, dazu French Fries

13,90

PULLED PORK BURGER

Schweinschulter mit Rub mariniert, in Hickoryrauch gegart, mit selbstgemachter BBQ Sauce verfeinert, Classic Coleslaw und karamellisierten Zwiebeln, dazu French Fries

13,50

SOUTHWESTERN PULLED PORK BURRITOS

Schweinschulter mit Rub mariniert, in Hickoryrauch gegart, mit selbstgemachter BBQ Sauce verfeinert und roten Bohnen, Mais, Zwiebel, Paprika

10,50

Wir smoken unser Fleisch (Pulled Pork und Beef Brisket) selbst, ohne jegliche Säureregulatoren und Konservierungsstoffen. Es wird nur ausgesuchtes Fleisch verwendet und mit selbstgemischtem Rub gewürzt. Bei 110° Grad wird das Fleisch über Hickoryholz bis zu 24 Stunden im Smoker geräuchert.

SIRLOIN BUTT STEAK 8OZ WITH CHIMICHURRI SAUCE

Hüftsteak (226 gr) mit Chimichurri Sauce, dazu zwei Beilagen nach Wahl

21,90

CHOCOLATE-CHUNK COOKIE "BURGER"

Schokolade Cookie „Burger“ mit Vanilleeis

5,40

ICED COFFEE AMERICA

Eiskaffee

4,90

SIDE ORDER OF THE MONTH

Als Steakbeilage oder extra 3,50

REFRESHING LEMON VEGETABLES

in Zitronensaft gebratenes Gemüse