

Im Preis inklusive:

- 1 Topping
- 1 Sauce
- 1 Coleslaw



– Beim SCHMAUSEN
is(s)t man anders –

1. DIE BASIS

• SANDWICH

Frisches, getoastetes Sauerteigbrot –
außen knusprig, innen soft

• BAKED WEDGES

Goldbraun gebackene
Kartoffelspalten

• SALAT-BOWL

Knackig-frischer Mix aus
Saisonsalaten, verfeinert mit
fruchtigem Dressing

2. DER HAUPTDARSTELLER

Beef Brisket

Zarte Rinderbrust, über 14 Stunden im
Buchenrauch gegart

16 €

Smoked Turkey

Saftige, magere Putenbrust - mild geräuchert

12 €

Smoked Pulled Pork

Klassiker aus der Schweineschulter, butterzart
geräuchert

12 €

Burnt Ends

Die "Praliné-Stücke" der Rinderbrust, doppelt
geräuchert - mit BBQ-Sauce karamellisiert

14 €

Smoked Pork Ribs

Zarte Schweinerippchen

12 €

Smoked BBQ Lachs

Super saftig, mit frischer Zitrusnote

15 €

Kräuterseitlinge

Aromatische Pilze mit Honig glasiert

10 €

BBQ-Pineapple

Frische Ananas, gegrillt und glasiert

10 €

3. DAS FINISH

TOPPINGS

Gepickelte rote Zwiebeln

Süß-sauer eingelegt

Zwiebel-Senf-Relish

Herzhaft, süßlich mit leichtem Biss

Gepickeltes Kraut

Feine Essignote

Geschmolzener Käse

Warm, cremig

Extra Topping

2 €

EXTRA SIDES

Coleslaw

Knackiger, cremiger Krautsalat

4 €

SAUCEN

Chipotle-Mayo

Rauchig und cremig mit einer leichten Schärfe

Russian Dressing

Würzig-pikante Sauce mit feinen Kräutern

House BBQ Sauce

Fruchtig, süßlich

Mustard Sauce

Herzhaft-würzige Senfsauce

Extra Sauce

2 €

Baked Wedges

5 €