

SMOKER TASTING PLATTE FÜR 4 PERSONEN

„Perfekt zum probieren unserer Smoker-Spezialitäten“

Spare Ribs, Rib-Eye, Mini Pulled Pork Burger, Metzger's Bratwurst, Cole Slaw & Fritten

89,00 €

ZWEI FRISCHE GROBE METZGER'S BRATWÜRSTE

aus dem Smoker an feurigem Kidney-Bohnen Ragout mit Bratkartoffeln

12,90 €

SPEZIALITÄTEN AUS DEM SMOKER

SPARE RIBS „LOW AND SLOW“

mit unserer BELDERBUSCH BBQ-Sauce
6 Stunden im hauseigenen Smoker
mit Fritten & Cole-Slaw

1 Rack mit Beilagen 16,90 €
jedes weitere Rack 9,90 €

SMOKED RIB-EYE

200g 18,90 € 400g 36,90 €

FRITTEN-UPGRADE

Süßkartoffel-Fritten + 2 €
Trüffel-Fritten + 2 €
Süßkartoffel-Trüffel Fritten + 4 €

PULLED PORK

20 Stunden im Smoker
bei niedriger Temperatur gegart

Als Burger mit Fritten
& Cole Slaw
12,90 €

Als Portion mit Fritten,
Cole Slaw
13,90 €

Achtung: Suchtgefahr

BONE-IN PRIME RIB

89,90 €

Hochrippe vom Simmentaler Rind
aus der Eifel „Low and Slow“ in un-
serem hauseigenen Smoker 12 Stun-
den bei niedriger Temperatur gegart
& auf dem Grill perfektioniert
inkl. zwei Beilagen nach Wahl

1200g

**Nur auf Vorbestellung
24h vorher**

Alle Steaks werden „Medium“ serviert - wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, so lassen Sie dies uns gerne wissen.

Smoker Spezialitäten auch zum mitnehmen für Zuhause