

Vorspeisen

Pikantes Würzfleisch hausgemacht	5,90
Feines Schweinefleisch mit Käse überbacken und Minibaguette	
Tomatencremesuppe	4,50
Kleiner gemischter Salat	4,90
mit hausgemachtem Dressing und Minibaguette	
Erfrischender Gurkensalat nach Oma's Rezept	3,50

Salateller

Großer gemischter Salat	
mit Hähnchensteak aus dem Smoker	12,80
mit Zanderfilet	14,90
Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Honig- Kräuter-Senf Dressing und Baguettes serviert.	

Aus der Pfanne

Gebratene Kalbsleber	15,95
Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln und Apfelingeln, dazu Kartoffelstampf	
Unser Schnitzel mit einer Nusspanade	14,95
Schweineschnitzel von einer Haselnuss/Walnusspanade umhüllt, knusprig gebraten dazu gebutterte Möhren & eine Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	
Gebratenes Zanderfilet	16,95
Gebratenes Zanderfilet mit frischem Gurkensalat nach Oma's Rezept und Rosmarinkartoffeln	



BBQ - Grillspezialitäten

Märzaktion für 9.99 Euro

- Spare Ribs 500g 12,80
Legendäre Lion Ribs vom Schwein, nach hausgemachter Rezeptur gewürzt
- SPECIAL-Spare Ribs vom Rind 500g 13,80
Lion Ribs vom Rind, nach hausgemachter Rezeptur gewürzt
- Smoked Hähnchenfleisch aus der Keule 11,50
Smoked Hähnchenfleisch, herzhaft, leicht scharf an Mediterranem Gemüse
- BBQ-Teller „Das Meisterstück“ 18,95
Hähnchenfleisch aus der Keule & Spare Ribs vom Schwein
& Rind an Grillgemüse und Krautsalat

BBQ - Grillspezialitäten

- Gourmet Cheeseburger 10,10
150g Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Cheddarkäse
- Hamburger 9,10
150g Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken
- Chicken Burger 9,40
Smoked Hähnchenfleisch aus der Keule, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken
- Big Burger 13,20
300g Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken
- Big Cheeseburger 14,20
300g Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Cheddarkäse

Zu jedem unserer Burger empfehlen wir Belgische Fritten mit
Tomatenmayonnaise
Preis pro Portion 3,70 €

Guten Appetit!

Hausspezialität Pulled Pork Variationen

Euro

16. Pulled Pork Burger 15,30

Pulled Pork, Krautsalat, BBQ-Saucen mit Tomatenmayonnaise

17. Pulled Pork Teller "Classic" 13,50

Pulled Pork, Krautsalat, BBQ-Saucen, Tomatenmayonnaise

18. Pulled Pork Teller " BBQ-Beast"

Zartes Pulled Pork in Malzbiersoße mit Cheddarkäse überbacken, dazu Krautsalat und Tomatenmayonnaise 14,50

19. Pulled Pork Teller " Power -Beast"

Zartes Pulled Pork in Malzbiersoße mit karamellisierten Zwiebeln und Cranberries mit Cheddarkäse überbacken, dazu Krautsalat und Tomatenmayonnaise 15,50

Pulled Pork ist ein Gericht des klassischen Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild. Übersetzt wird es: „Gezupftes Schwein“.

Die Schweineschulter wird von uns sorgfältig und sanft mit einer hausgemachten Gewürzmischung einmassiert und ruht dann ca. 16 Std. in unserem Smoker bis sie butterzart ist.

Unsere Beilagen

Belgische Fritten 3,70

Hausgemachter Gurkensalat 3,50

nach Omas Rezept

Kräuterbaguette 3,50

mit selbstgemachter Kräuterbutter

Mediterranes Pfannengemüse 3,90

Rosmarinkartoffeln 3,70

Blattspinat 3,30

Vegetarische Gerichte

Mediterranes Pfannengemüse an Rosmarinkartoffeln	10,90
serviert mit hausgemachtem Kräuterquark	
Pesto Nudeln mit Mediterranem Pfannengemüse	9,90
angebraten in Olivenöl, verfeinert mit Basilikum und Fetakäse	
Hausgemachte Gemüse - Halloumibratlinge	12,90
serviert mit frischen Kräuterrahm und dazu Salat mit hausgemachtem Dressing	

Kindergerichte

31.Miniburger	6,50
100g Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Cheddarkäse und belgische Fritten	
32.Penne mit Bolognese	6,00

Desserts

33.Warmes Schokoküchlein auf einem Vanillespiegel	5,90
34.Joghurteis mit Beerenfrüchten	5,50

*Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.*

Francois de La Rochefoucauld