



# American BBQ

<b>Mississippi Brotsalat</b>	mit Tomate, Avocado und Fetakäse
<b>Caesar's salad</b>	Römersalat mit dem klassischen Dressing mit Parmesan, dazu Croutons und Kirschtomaten
<b>Amerikanischer Drei Bohnen Salat</b>	mit French Dressing
<b>Mais-Käse-Salat</b>	mit Ananas und Cocktaildressing
<b>Frisch gebackene Brotauswahl</b>	vom Bäcker aus der Region
<b>Toppings, Dips und Saucen:</b>	Guacamole, BBQ-Sauce, Aioli, Salsa, Jalapenos, Sour cream
<hr/>	
<b>Pulled Pork</b>	ein Gericht des klassischen Barbecues nach nord-amerikanischem Vorbild aus der Schweineschulter, mit Hickoryraucharoma 18 Std. gegart bei einer Temperatur von 80c° mit BBQ Sauce und Coleslaw und Bun (Brötchen) serviert
<b>Brisket</b>	klassisches texanisches Gericht, die Rinderbrust wird mariniert und über Nacht gesmoked, bis sie auf der Zunge zerfällt
<b>Roadkill Chicken</b>	Hähnchen vom Smoker, in BBQ Rub Paprika Taste of Home
<b>Oklahoma Onions</b>	Caramellierte gebratene Zwiebeln mit Portwein
<b>Guac' Munchkins</b>	halbe ausgehöhlte Kartoffeln, mit Guacamole gefüllt und mit Cheddar überbacken
<b>Mac 'n Cheese</b>	Maccaroni in Käsesauce überbacken
<hr/>	
<b>Panna Cotta ,New York Cheesecake style'</b>	mit Erdbeersauce und Keksbrösel wie der klassische Käsekuchen
<b>Donuts</b>	mit verschiedene Glasuren
<b>Blueberry Muffins</b>	klassisch amerikanisch