

## American BBQ

Mississippi Brotsalat  
*mit Tomate, Avocado und Fetakäse*

Caesar's salad  
*Römersalat mit dem klassischen Dressing mit Parmesan, dazu Croutons und Kirschtomaten*

Amerikanischer Drei Bohnen Salat  
*mit French Dressing*

Mais-Käse-Salat  
*mit Ananas und Cocktaildressing*

Toppings, Dips und Saucen:  
Guacamole, BBQ-Sauce, Aioli, Salsa, Chipotlesauce, Jalapenos, Cheddar cheese sauce, Sour cream



Pulled Pork  
*ein Gericht des klassischen Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild aus der Schweineschulter, mit Hickoryraucharoma 18 Std. gegart bei einer Temperatur von 80c° mit BBQ Sauce und Coleslaw und Bun (Brötchen) serviert*

Brisket  
*klassisches texanisches Gericht, die Rinderbrust wird mariniert und über Nacht gesmoked, bis sie auf der Zunge zerfällt*

Chili-Cheese-Sausages  
*aus dem Smoker*

Oklahoma Onions  
*Caramellisierte gebratene Zwiebeln in Portweinjus*

Guac' Munchkins  
*halbe ausgehöhlte Kartoffeln, mit Guacamole gefüllt und mit Cheddar überbacken*

Mac 'n Cheese  
*Maccaroni in Käsesauce überbacken*



Panna Cotta New York Cheesecake  
*wie der klassische Käsekuchen*

Donuts  
*mit verschiedene Glasuren*

Blueberry Muffins  
*klassisch amerikanisch*

Preis pro Person ab 26,50€ zzgl. gesetzl. MwSt