



**Jeden zweiten Freitagabend
ab 18.00 Uhr**

B a r b e c u e - S m o k e r - A b e n d

Unsere ständig wechselnden Mottos finden auf unserer überdachten Terrasse auch bei Regen statt. Deshalb **rechtzeitig reservieren!**

Südstaaten am Freitag, den

28.06.2019 || 02.08.2019 || 13.09.2019

... frisch und lecker als Vorspeise:

North Carolina Coleslaw mit Karotten und Sauerrahmdressing
Nudelsalat mit Walnüssen und Äpfeln
Mango - Tomatensalat mit Lauchzwiebeln und rotem Pfeffer
Salat von Paprika mit Kapernbeeren und Pinienkernen
Bunter Melonensalat mit Southern Comfort und gerösteten Pinienkernen
Blattsalate mit hausgemachten Dressings und ofenfrisches Brot

... aus dem Smoker:

Spicy Lammhaxe mit Chili und Honig
gepökelte Rinderbrust mit Knoblauch und Koriander

... vom Grill:

„Jack Daniels“ Straußensteak mit Canjun-Aromen
Entrecôte vom Weiderind
Zitronen-Honig-Lachstranche mit buntem Pfeffer

... die perfekte Begleitung:

Süßkartoffel-Pommes Frites , Grillgemüse
Baked Potatoes mit Sour Cream, Cowboy- Bohnen aus dem Ofen
Verschiedene hausgemachte Saucen und Chutneys

... der krönende Abschluss:

Pan-Cakes mit Ahornsirup und Walnusseis

Preis für ein Gericht vom Smoker oder Grill **19,50 € pro Person** inkl. Salatbuffet und Dessert.
Preis für All you can eat **29,50 € pro Person** inklusiv aller Speisen.