

AMERICAN BBQ

vom 25. Juni bis 12. Juli 2026



COCKTAILS & STARTER

- VORSPEISEN -

WHISKEY SOUR

JAMESON WHISKEY,
ZITRONENSAFT,
ZUCKERSIRUP

7,50 €



CREMIGE MAISSUPPE

MIT KNUSPRIGEM POPCORN
& BACONCHIPS

7,80 €

PASTRAMI-SANDWICH

MIT HONIG-SENSAUCE,
TOMATE UND ESSIGGURKEN

10,50 €

MAIN DISHES

- HAUPTGÄNGE -

DEFTIGE SPARE RIBS MIT BBQ-SOSSE

WEDGES UND COLE SLAW

18,90 €

PULLED OX CHEEK SANDWICH

MIT SCHMORZWIEBELN,
WEDGES,
JALAPENOS UND SPIEGELEI

20,80 €



BLACK ANGUS STEAK

MIT KARTOFFEL-
ZWIEBEL-STAMPF,
SCHMORZWIEBELN
UND KRÄUTERBUTTER,
DAZU SALAT

32,80 €

WILD WILD WEST BURGER

MIT PREISELBEER-MAYO,
KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN,
STEAKHOUSE-POMMES
UND COLE SLAW

18,90 €

VEGANER BURGER MIT KICHERERBSEN-PATTY

MIT KARAMELLISIERTEN
ROTWEINZWIEBELN &
SÜSSKARTOFFELPOMMES

17,90 €

MAIN DISHES

- HAUPTGÄNGE -

BIG DADDY BRETTL

FÜR 2 PERSONEN

BURGER, SPARE-RIBS, PULLED OX CHEEK SANDWICH,
JALAPENOS, PASTRAMI, SPECK,
DAZU KARTOFFEL-ZWIEBEL-STAMPF,
STEAKHOUSE POMMES UND COLE SLAW

32,50 € PRO PERSON



2024ER CHARDONNAY DARK HOUSE

DER CHARDONNAY DARK
HORSE BESTICHT DURCH
SEINE LEBENDIGE FRISCHE
UND FEINE BALANCE MIT
AROMEN VON TROPISCHEN
FRÜCHTEN UND EINER
DEZENTEN VANILLENOTE.

0,25 L = 7,50 €



2010ER CABERNET SAUVIGNON BAREFOOT

WEICH UND BEERIG. MIT
FRUCHTIGEN, FANTASTISCHEN
AROMEN VON JOHANNISBEERE,
HIMBEERE UND BROMBEERE. ZUM
SCHLUSS EIN SAMTIGES FINALE
MIT EINEM HAUCH VANILLE.

0,25 L

7,50 €



DESSERT & DIGESTIF

- NACHTISCH -

NEW YORK CHEESECAKE

CREMIG, SAMTIG, MIT ERDBEERPÜREE:

UNSER NEW YORK CHEESECAKE BEGEISTERT MIT EINER HERRLICH ZARTEN FRISCHKÄSEFÜLLUNG AUF KNUSPRIGEM KEKSBODEN. EIN ECHTES STÜCK AMERIKA FÜR ALLE DESSERTLIEBHABER! 🇺🇸 🍰

5,50 €



AMERICAN ICED COFFEE –

DER ERFRISCHENDE KAFFEEKLASSIKER

EISKALT, AROMATISCH UND BELEBEND: FRISCH GEBRÜHTER KAFFEE AUF CREMIGES VANILLEEIS SERVIERT, SORGT FÜR DEN PERFEKTEN FRISCHEKICK.

GANZ NACH AMERIKANISCHEM VORBILD MIT SÜSSEM TOPPING UND MARSHMALLOWS. 🇺🇸 🧊 🍷

7,80 €