

## **BBQ & Grill Original Amerikanisch**

### **Texas Kaviar**

Erfrischend fruchtiger Salat von Gurke, Mais, Paprika, Kichererbsen, Jalapenos, roten Schalotten,

Kidneybohnen in feinem Olivenöl-Zitronen-Dressing

North Carolina – Coleslaw mit Weißkohl, Karotte, Lauch in Sahnedressing

Fruchtiger Tomatensalat mit Mozzarella-Käse und Balsamico-Olivenöl-Dressing

**Caesar Salad**-Römersalat mit gehobeltem Parmesan-Käse, Eier, Schnittlauch, geröstete Brotwürfel und Kräuter-Sahne-Dressing

Gehobeltes, knackiges Rohkostgemüse süß-sauer marniert

Reichlich Stangenbaguette

### **Frisch vom Grill**

Pulled Pork ( gezupfte Schweineschulter )

Californische Chicken Drum Sticks ( Hähnchenkeulen )

Unsere BBQ Spareribs mit rauchiger Note

USA Beef Burger im Sesam Bun und alles was dazu gehört zum belegen

Baked Potatoe

Kl. Buttermaiskölbchen

### **Soßen und Dips**

Salsa, BBQ-Soße, Sour Cream, Aioli

### **Dessert**

Frische Ananas und Früchte der Saison mit braunem Rohrzucker und Rum marinert, über Holzkohle gegrillt dazu cremige Sauce von der Tahiti-Vanille

Pan Cake mit Blaubeer-Mascarpone-Creme