



HEUCHELBERGER WARTE
EVENT · GASTRONOMIE

BERG BARBECUE

Gesmoked wird das Fleisch in unserem Smoker auf der Terrasse draußen.
Unsere Köche richten Ihnen nach Wunsch eine Barbecue-Platte.

- gesmokte Fleischsorten:
- **Ochsenbrust vom Landochse**
 - **Querrippe vom Ochs aus dem Ländle**
 - **Putenbrust oder Hähnchenbrust**
 - **Pulled Pork (Schweinenacken)**

Kleine Platte:

eine Portion Fleisch zur freien Wahl (100 gr.) eine Soße deiner Wahl, Frühlingsgemüse, Fächerkartoffel mit Cheddarkäse und Salat 11,90

Mittlere Platte:

zwei Portionen Fleisch zur freien Wahl (200 gr.) drei Soßen, Frühlingsgemüse, Fächerkartoffel mit Cheddarkäse, Süßkartoffelpommes mit Speck und Ahornsirup dazu noch Salat 16,90

Große Platte:

drei Portionen Fleisch zur freien Wahl (300 gr.) drei Soßen, Frühlingsgemüse, Fächerkartoffel mit Cheddarkäse, Süßkartoffelpommes mit Ahornsirup und Speck, bunter Salat 20,90

Pulled Pork Sandwich

geräucherter Schweinenacken, Grillsoße scharf, fein geschnittener frischer Apfel, Baby-Spinat-Salat 7,50

3 verschiedene - Heuchelberg-Grillsaucen siehe Tafel