

BBQ – BÄREN GRILL

DAS ULTIMATIVE GRILLERLEBNIS

BÄREN-SPECIAL

FLEISCH

Alle unsere BBQ Gerichte sind mit bestem Fleisch im Smoker bis zu 14 Std geschmort und mit heimischen Buchen- und Kirschholz geraucht. Jeden Mittwochabend im Sommer verwöhnen wir Sie mit Spezialitäten aus unserer Smoker-Lokomotive, alles hausgemacht, viel Spaß beim Genießen!

LYNCHBURG LEMONADE 0,3l / 5,90
Jack Daniels, Limette, Orangenlikör, Sprite, Eis



Sommer pur -erfrischend - fruchtig - hausgemacht
BÄREN – LIMO 0,3l / 4,00
Ingwer – Limetten - Limonade mit viel frischer Minze

STARTERS/VORSPEISEN.....

CHILI CHESSE NACHOS 6,00 *vegetarisch*
knusprige Maischips mit Jalapenos und cremig schmelzender Chili-Cheese Sauce

OFENKARTOFFEL - AVOCADO 5,80 *vegetarisch, vegan*
Ofenkartoffel mit Guacamole

SALATE zum selbst kombinieren.....

ROMANA SALAT Vorspeise 5,80 / Hauptgericht 10,90
knackig frisch in Cesar Dressing, garniert mit Mais, Tomate, Paprika, Karotten, Avocado und Oliven.

dazu wählen Sie:

- **GEFLÜGELLEBER** 5,50
mit frischen Kräutern und Apfel gebraten
- **GRILLGEMÜSE** 6,80
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen
- **LACHSFILET** 10,90
mit Sesam glasiert im Bananenblatt gegrillt
- **BURNED ENDS oder MEAT BALLS** 8,80

BBO – BÄREN GRILL

DAS ULTIMATIVE GRILLERLEBNIS

BURGER MEISTER

MISS PIGGY PUZZLE BURGER 15,90

Pulled Pork vom Schweinenacken mit BBQ Sauce
glasiert, gegrillte Tomate und
Cole Slaw im hausgemachten
Dinkel-Vollkorn-Bun

MEAT BALLS BURGER 14,90

Hackbällchen mit Cheddar Käse gefüllt, Speck
umwickelt und mit Bären BBQ Sauce glasiert, mit
gegrillter Tomate und Cole Slaw im hausgemachten
Dinkel-Vollkorn-Bun

*Info: BURNED ENDS Wortwörtlich übersetzt
bedeutet der Name eigentlich verbrannte Endstücke.
Doch wie kann so etwas lecker sein? Natürlich sind die
Endstücke nicht wirklich verbrannt. Aber sie liegen
länger auf dem Grill bzw. Smoker und bekommen eine
dunkle Kruste, die aussieht als wenn es verbrannt
wäre. Doch die Kruste ist natürlich nicht wirklich
verbrannt, denn bei einer Gartemperatur von 110-120
Grad verbrennt so schnell nichts. Richtig zubereitet
sind Burnt Ends sozusagen der heilige Gral des
Barbecues!*

PORK BELLY

BURNED ENDS BURGER 14,90

butterzart geschmorte Schweinebauchwürfel, süß
und würzig glasiert, serviert mit Knoblauchdip,
eingelegten Zwiebeln und knusprigem Bacon im
hausgemachten Dinkel-Vollkorn-Bun

HAPPY GARDEN BURGER 14,50

Marktfrisches Grillgemüse, Rucolasalat,
karamellisierte Ziegenkäse, Avocado und
Kräuterpesto im hausgemachten
Dinkel-Vollkorn-Bun

DESSERT.....

KARIBIK CHEESCAKE 7,20

mit Maracuja und Mango dazu ein
Ananas Sorbet

BANANA JOE 7,80

Banane aus dem Ofen mit dunkler Schokolade
gefüllt und mit Marshmallow überbacken dazu
cremig Vanilleeis

BÄREN COMBO.....

für eine Person 23,00 / für 2 Personen 42,--

**Pulled Pork, Pork Belly Burned Ends, Meatball,
Spare Ribs, Cole Slaw, Maiskolben,
Grillgemüse, Trüffel Pommes mit Parmesan,
Texas Kartoffelecken und dreierlei Dips**

BBQ SPEZIALITÄTEN.....

JACK DANIELS SPARE RIBS 17,80

mit einer würzigen Whiskey- Kirsch Sauce glasiert
dazu Cole Slaw und Süßkartoffel Pommes

SEASIDE VIEW 22,80

mit Sesam glasiertes Lachsfilet im Bananenblatt
gegrillt an mediterranem Grillgemüse und
knusprigen Texas Kartoffel Ecken

SIDES / BEILAGEN.....

Pommes Frites	
Süßkartoffel Pommes	
Ofenkartoffel Kräutercreme	4,20
Texas Kartoffelecken	
Trüffel Pommes mit Parmesan	
Chili Cheese Fries	4,50
Mediterranes Grillgemüse	4,50
Maiskolben mit Honig und Butter	4,20
Cole Slaw (Kraut-Karottensalat)	3,80

EXTRAS

knuspriger Bacon	2,00
Cheddar Käse	2,00
Guacamole	
Bären BBQ Sauce	
Knoblauch Dip	1,80
Honig Senf Dip	