

TRADITIONELLE ESSKULTUR



Wildburger

„König des Waldes“ nennt man den Rothirsch
dessen Geweih einer Krone gleicht.

Hirschfleisch ist besonders fett, kalorien- und Cholesterin arm
und dafür reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen.

Hirschedelburger

Burger ca. 180 g roh Gewicht
vom Grill im Laugenbrötchen
Bauchspeck | Williams Christ Birne
Camembert Creme | Preiselbeeren
Feldsalat & Pommes frites
Enthält 2.51 W.54.58

19.95



BBQ Hirschburger

Burger ca. 180 g roh Gewicht
vom Grill im Laugenbrötchen
BBQ Sauce | Bauchspeck | Schmorzwiebeln
Tomaten | Feldsalat & Pommes frites
Enthält 2.51 W.54.58.60.61

19.95

Pulled Pork Burger

Das Schweinefleisch (Pork) von der Schulter wird 24 Stunden in einer herzhaften
Gewürzmischung unter Vakuum mariniert und dann mindestens 12 Stunden
bei niedriger Temperatur im heißen Rauch (Smoker) so zart gegart,
dass es mit einer Gabel **gezipft (Pulled)** werden kann.

BBQ Pulled Pork

gezipft im Laugenbrötchen
BBQ Sauce | Bauchspeck | Schmorzwiebeln
Tomate | Camembert Creme
Krautsalat | Feldsalat & Pommes frites
Enthält 2.51 W.54.58.60.61

17.95

