

PULLED PORK GEZUPFTES SCHWEIN AUS DEM RAUCH

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 gezupft (Pulled) werden kann.

BBQ Pulled Pork
*gezupft serviert
mit rauchiger BBQ Sauce
Zitrone | Peperoni | Zwiebeln
Pommes Frites & Landkohlsalat*

14.95

Pfannkuchen Pulled Pork
*zartes gezupftes Pulled Pork
Zwiebeln & Sauerrahm
überbacken*

11.95